LENÔTRE
PARIS

Gourmandises

LES SECRETS D'UN ART DE VIVRE

Flammarion

TABLE DES MATIÈRES

Avant-propos par Patrick Scicard

GASTON LENÔTRE,
UN VÉRITABLE ART DE VIVRE 7

DE LA NORMANDIE À LAS VEGAS 8
Les années de formation 9
Apprentissage à Paris 10
Premières armes à Pont-Audemer 10
Tradition et innovation 11
La rue d'Auteuil 12
Le traiteur de Paris 13
Lenôtre et Plaisir 13
Les boutiques parisiennes 14
Le plaisir de partager 15
L'art de recevoir 16
L'ambassade de la gastronomie 17
Un Normand à l'échelle internationale 20
Sous le signe de l'expansion 22
Le langage du bon goût 24
Un futur nommé excellence 25

DE BONS PRODUITS 27
Au commencement était le beurre... 28
Mousseuse ou onctueuse,
l'irremplaçable crème fraîche 28
Saveurs et parfums des fruits frais 29
Délices croquants des fruits secs 31
Toutes les nuances de la farine 32
Volaille : savoir goûter la différence 34
Touches d'épices et grain de sel 36

Mélange de sucre glace, d'eau et d'amidon, coloré et façonné, le pastillage permet de réaliser toutes sortes de décors pour les gâteaux, comme cette rose éclose (photo page ci-contre).

BEST-SELLERS 39
Les « best-sellers » de la pâtisserie 40
le kouglof 42
le Succès 43
l'Opéra 44
la tarte Éléonore 47
le vacherin Valentin 48
la galette des rois aux amandes 49
le gâteau Étoile 54
Tout l'art du salé 56
le gigot de sept heures 56
les petits pâtés en croûte à l'agneau 57
le Paris-Brest 52
la terrine de canard au poivre vert 60
le coulibiac de saumon 61
les Saint-Jacques en coquille lutée 62
les nids de poireaux
au crabe et aux crevettes 64
les petits choux à la mousse d'avocat 65

CADEAUX GOURMANDS 67
Confiseries à l'ancienne 68
les pommes d'api 70
les fruits déguisés 71
les mandarines déguisées 72
les pâtes de fruits 72
les écorces d'oranges confites 75
les bonbons Tour Eiffel 75
les caramels mous 76
Petits biscuits et autres friandises 78
les tuiles à l'orange 78
les tuiles au chocolat 80
les croissants aux amandes 80
les douceurs au Grand-Marnier 82
Et quelques gourmandises salées... 82
les nantais au poivre et à la cannelle 83
les palmiers salés 83
les allumettes au fromage 84

TABLE DES MATIÈRES

CHOCOLATS 87
De quoi sont faits les bonbons de chocolat 88
Dans le secret des boîtes 92
Le plaisir de la dégustation 94
Des recettes pour fondre de plaisir 94
les truffes 96
la tarte au chocolat 98
la crème glacée au chocolat 98
les macarons au chocolat 100
le chocolat chaud "cour de Versailles" 101
la mousse de chocolat en jatte 102

PAINS ET VIENNOISERIES 105
Une passion pour le pain 106
Le bonheur des choses simples 108
le pain complet 110
le pain de mie 111
Les accords majeurs 112
Les délices de la viennoiserie 114
le gâteau week-end 114
les cakes à l'orange 116
le pain d'épices au miel de sapin 116
les financiers à la framboise 118
le pain aux bananes 118

LE PRÉ CATELAN 121
Lenôtre au Pré Catelan 122
La fête gastronomique au Pré Catelan 126
le velouté de potiron 128
le bar poêlé sauce vierge 130
le canard sauvageon 132
la poire caramélisée 134

L'ART DE RECEVOIR 137
Le métier de traiteur 138
Fêtes et fastes 138
Les coulisses de la gourmandise 141
Recettes salées 143
la charlotte de Noirmoutier
aux œufs de saumon 143
la feuille d'endive
au tartare d'avocat et crevettes 143
la brochette de légumes au parmesan 144
le pain perdu à la poire
et à la fourme d'Ambert 144
le cake salé au thon mariné 146
le pic de tomate et chèvre frais au basilic 146
le cœur croquant de céleri à la tapenade 146
la polenta à la tomate et olives noires 146
les tuiles au parmesan 147
les pétales de radis noir
à la mousse de céleri 147
les cuillers chinoises au caviar 147
le roulé de haddock 147
Et quelques mets cuisinés 148
la cassolette de gambas
à l'abricot-réglisse 148
la cassolette de filet de rouget
mariné à l'huile d'olive et aux agrumes 148
le fritto croustillant de langoustine
au basilic 148
Recettes sucrées 150
la figue rôtie 150
la crème brûlée au pain d'épices 150
Des boissons 152
le daïquiri 152-
le Marcello 152
l'Orgeat Nice 152
le Compromis 152
le Cocktail Fraîcheur 152
le Kir Lenôtre 152
Accords parfaits des vins et des mets 154

INDEX DES RECETTES 167

INDEX ALPHABÉTIQUE DES RECETTES

Allumettes au fromage 84
Bar poêlé sauce vierge 130
Bonbons Tour Eiffel 75
Brochette de légumes au parmesan 144
Cake à l'orange 116
Cake salé au thon mariné 146
Canard sauvageon 132
Caramels mous 76
Cassolette de filet de rouget mariné à l'huile d'olive et aux agrumes 148
Cassolette de gambas à l'abricot-réglisse 148
Charlotte de Noirmoutier aux œufs de saumon 143
Chocolat chaud "cour de Versailles" 101
Cocktail fraîcheur 152
Cœur croquant de céleri à la tapenade 146
Compromis (coktail) 152
Coulibiac de saumon 61
Crème brûlée au pain d'épices 160
Crème glacée au chocolat 98
Croissants aux amandes 80
Cuiller chinoise au caviar 147
Daïquiri 152
Douceurs au grand marnier 82
Ecorces d'oranges confites 75
Feuille d'endive au tartare d'avocat et crevettes 143
Figue rôtie 150
Financiers à la framboise 118
Fritto croustillant de langoustine au basilic 148
Fruits déguisés 71
Galette des rois aux amandes 49
Galette étoile 54
Gâteau week-end 114
Gigot de sept heures 56
Kir Lenôtre 152
Kouglof 42
Macarons au chocolat 100
Mandarines déguisées 72
Marcello (coktail) 152
Mousse au chocolat en jatte 102
Nantais au poivre et à la cannelle 83
Nids de poireaux aux crabes et aux crevettes 64
Opéra 44
Orgeat Nice 152
Pâtes de fruits 72
Pain aux bananes 118
Pain complet 110
Pain d'épices au miel de sapin 116
Pain de mie 111
Pain perdu à la poire et à la fourme d'Ambert 144
Palmiers salés 83
Paris Brest 52
Pétales de radis noir 147
Petits pâtés en croûte à l'agneau 57
Petits choux à la mousse d'avocat 65
Pic de tomate et chèvre frais au basilic 146
Poire caramélisée 134
Polenta à la tomate et olives noires 146
Pommes d'Api 70
Saint-)acques en coquille luttée 62
Succès 43
Tarte au chocolat 98
Tarte Elénore 47
Terrine de canard au poivre vert 60
Truffes 96
Tuiles à l'orange 78
Tuiles au chocolat 80
Tuiles au parmesan 147
Vacherin Valentin 48
Velouté de potiron 128

sommaire

Avant Propos

Gaston Lenôtre, un véritable art de vivre 7

De la Normandie à Las Vegas 8

De bons produits 27

Best sellers 39

Cadeaux gourmands 67

Chocolats 87

Pains et viennoiseries 105

Le Pré Catelan 121

L'art de recevoir 137

Table des matières 165

Index alphabétique des recettes 167

UN VÉRITABLE ART DE VIVRE

visionnaire et perfectionniste, Gaston Lenôtre a marqué pendant plus de soixante ans le monde de la pâtisserie, de la cuisine et de tous les métiers de bouche. Les générations futures ne peuvent que s'inspirer du parcours exemplaire de cet homme qui, d'abord accompagné et soutenu par sa seule famille, a développé une entreprise de plus de mille salariés, dont le nom est désormais connu aux quatre coins du monde.

Animé d'une volonté et d'une rigueur hors du commun, Gaston Lenôtre n'a eu qu'un seul credo : la qualité, dans une recherche permanente du beau et du bon.

Depuis de nombreuses années, la maison Lenôtre formulait le vœu de rendre hommage à son père spirituel. Ce vœu est aujourd'hui devenu réalité. Ce livre exprime la reconnaissance et l'affection que lui portent tous ses collaborateurs, la profession et tous ceux auxquels il a toujours généreusement transmis son savoir.

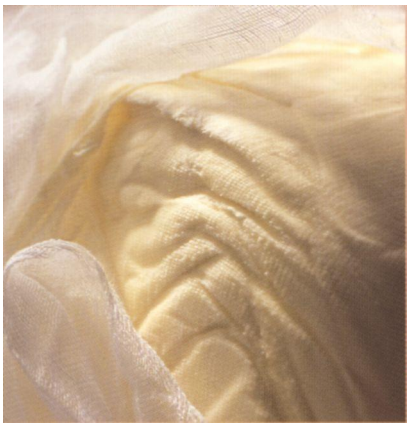
Ses nombreux amis, Gaston Lenôtre les connaît aussi parmi ses clients, qui retrouveront dans cet ouvrage son sens inné de l'accueil, du bien-recevoir et de la fête, qu'il a érigé en véritable art de vivre.

S'il était important de dévoiler dans ces pages les secrets de quelques-unes de ses recettes et de ses grands succès toujours d'actualité, c'est avant tout un hommage qui est rendu ici au très grand professionnel, à l'artiste et à l'homme de cœur

Patrick Scicard
Président du Directoire Lenôtre S.A.

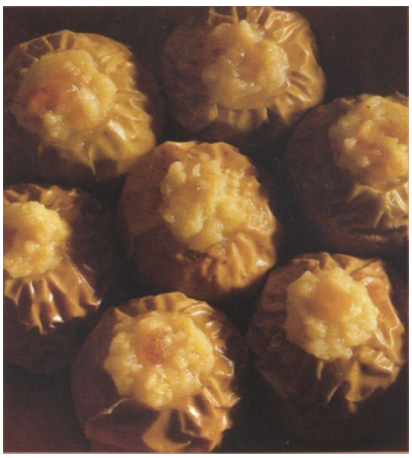
LENÔTRE
PARIS

De la Normandie



Qui *dit Normandie dit beurre de qualité au bon goût de terroir, garant d'une pâtisserie supérieure.*

Les pommes au four comme savait les préparer Éléonore, la mère de Gaston Lenôtre, sont toujours un dessert savoureux.



L IRRESISTIBLE ASCENSION D UN

Entre Evreux et Lisieux, le pays d'Auge déploie ses herbages et ses vergers à cidre, clos de haies d'aubépine. Au fond des chemins creux se cachent les fermes à colombages. C'est au cœur de cette Normandie verdoyante, dans un village proche de Bernay, à Saint-Nicolas-du-Bosc (devenu depuis Caorches Saint-Nicolas), que naît Gaston Lenôtre en 1920.

Son père, dont il porte le prénom, a commencé à travailler dès l'âge de 12 ans dans une pâtisserie de Cormeilles, un bourg proche de Lisieux, réputé pour ses foires et ses gros marchés. Il a connu la vie dure et contraignante des apprentis cuisiniers, avec un seul jour de congé par an, le mercredi des Cendres. Mais il va suivre avec ténacité la lente ascension dans la hiérarchie des brigades, qui finira par le conduire au poste de sous-chef des cuisines du Grand Hôtel, à Paris, imposante bâtisse chargée d'ors fin de siècle, que l'Impératrice Eugénie avait inaugurée en 1862 au bras du banquier Pereire. Belle réussite pour ce travailleur acharné, autodidacte curieux de musique, confiant en son bon sens et sachant partager les bonheurs de la convivialité.

Quand il revient dans sa Normandie natale, c'est pour se marier avec Éléonore, dont la trajectoire elle aussi est passée par Paris. Née dans le même village que son futur époux, élevée par sa grand-mère, elle commence très jeune dans la couture et accompagne sa patronne dans les châteaux des environs pour coudre et ravauder, puis elle débute dans la capitale comme apprentie cuisinière en maison bourgeoise. C'est là qu'elle va apprendre l'art de la cuisine et de la pâtisserie, chez les Pereire, puis chez les Rothschild. Après la Première Guerre, où elle perd son premier mari, elle revient elle aussi au pays.

Dès lors, ce sont les activités d'une ferme qui attendent le jeune couple. Lui se révèle un cultivateur éleveur averti, merveilleusement secondé par Éléonore, une femme organisée mais qui possède le sens de la fête. Il préside la musique municipale de Bernay et se présente à la mairie de Saint-Nicolas, dont il sera l'élu pendant trente-cinq ans. Deux garçons naissent, à un an d'intervalle : Gaston en 1920 et Marcel en 1921. Ils resteront liés à jamais, unis par les souvenirs communs et l'expérience vécue.

La passion du métier et le goût du travail bien fait, le respect de soi-même et l'attention aux autres : ces vertus héritées de la génération

à Las Vegas

JEUNE PÂTISSIER DE PROVINCE

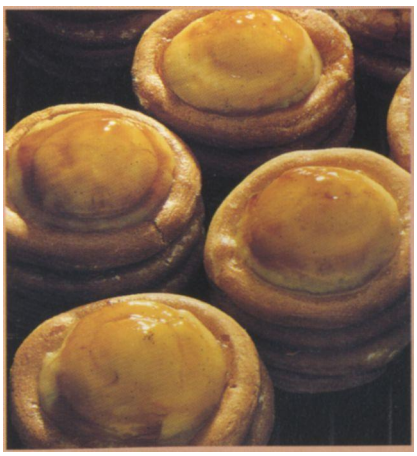
précédente vont modeler le caractère des deux garçons, dont les parents constituent un exemple familier. Quant aux plaisirs du goût, ce sont ceux de toutes les bonnes choses que sait préparer Éléonore dans sa cuisine, véritable repère de toute la famille. Voici les petits sablés à la vanille faits avec la crème recueillie à la surface des grandes jattes de lait. Voici les pommes au four et les crêpes, les gâteaux de riz et les crèmes caramel. Et encore les tourtières aux pommes mariant la calville acidulée et le parfum de la reine des reinettes. Et puis les délicieux mirlitons de Rouen — « Ma madeleine à moi... », avoue Gaston Lenôtre — fondants et légers sur fond très fin de pâte feuilletée, garnis d'amandes, de crème, de beurre et de sucre, parfumés à la vanille et à la fleur d'oranger. Mais aussi les poulets de grain et les lapins nourris de luzerne, les vraies tripes à la normande longuement mijotées au cidre, les saucisses et les boudins aux oignons. Des victuailles et des gourmandises qui ont le bon goût du terroir, tout comme le beurre et la crème, les fruits de saison et le miel de fleurs sauvages, et bien sûr le pain, miches chaudes et craquantes, pain brié à la mie dense et blanche taillé en larges tranches. Des saveurs donnent le goût des produits authentiques. « Je me souviens, dira Gaston Lenôtre, d'un vieux cahier, plein de recettes écrites dans sa prime jeunesse lorsque Maman travaillait en maison bourgeoise. Je ne savais pas alors le côté précieux de ces feuilles fanées ! »

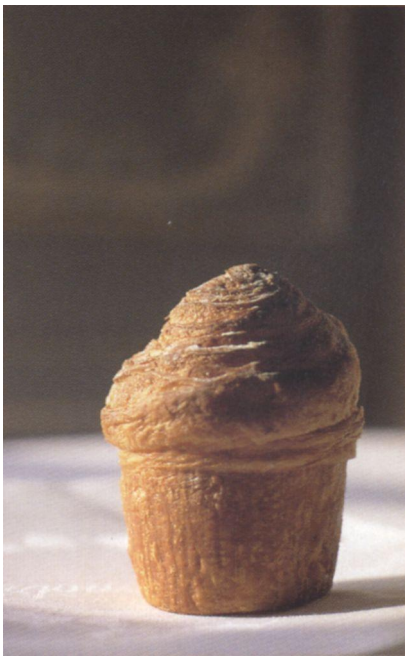
Depuis 1957, les lettres dansantes du nom de Lenôtre personnalisent la marque et constituent son identité.

Les puits d'amour, chef-d'œuvre de la pâtisserie parisienne, doivent leur nom au succès d'un opéra-comique du siècle dernier.

LES ANNÉES DE FORMATION

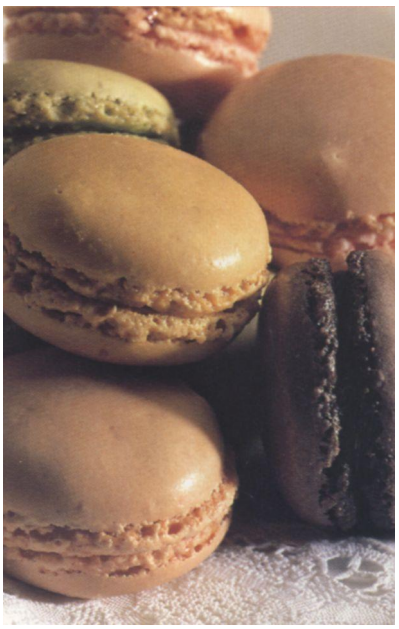
En 1933, son certificat d'études en poche, Gaston fils hésite un temps entre la pâtisserie et l'ébénisterie. Mais son père tombe malade et la famille quitte la ferme. Gaston doit choisir un métier. Son destin a parlé : il sera pâtissier, tandis que son frère choisit la boulangerie. Après le modèle paternel, c'est celui des maîtres d'apprentissage qui va marquer le jeune Gaston. A Bernay, le voici qui confectionne en nombre les fameux cochelins normands, gros chaussons aux pommes qui se vendent par dizaines le samedi jour de marché. Et d'attendre avec anxiété le jugement du maître Marcel Alabarbe lorsque les cochelins cuits à point sortent du four dorés et brillants, un jugement qui vaut les plus beaux compliments : « C'est bien, petit, envoie





Une brioche « pur beurre », tiède, dorée et croustillante, est toujours un délice de légèreté fondante.

Croquants à l'extérieur, moelleux à cœur, les macarons acceptent toutes sortes de parfums.



au magasin... » Et Gaston de se souvenir : « C'est le 1er décembre que les fameux marrons d'Ardèche arrivaient chez monsieur Alabarbe. Alors le confisage pouvait commencer : les châtaignes ébouillantées étaient écorcées par les hommes, puis les femmes, munies d'un stylet, retiraient les petites peaux. Venait ensuite la patiente imprégnation du sirop de sucre vanillé qui parfumait toute la cuisine où chauffaient les bassines... »

APPRENTISSAGE À PARIS

A quinze ans à peine, il réussit à Caen ses examens professionnels avec la mention très bien. Mention méritée pour ce jeune garçon dont le souci est de ne rien négliger, surtout pas les stades d'apprentissage à travers lesquels il progresse avec des bottes de sept lieues. L'année suivante, il part pour la capitale. A l'époque, la pâtisserie française vit encore sous l'influence majeure d'Antonin Carême, qui lui insuffla une vigueur nouvelle et un sens aigu de la décoration spectaculaire. Lui ont succédé Iules Gouffé, « apôtre de la cuisine décorative », Coquelin et son célèbre puits d'amour, Chiboust, créateur d'une crème célèbre qui porte son nom, Bourbonneux, Garchi et tant d'autres qui ont mis au point les grands classiques de la pâtisserie traditionnelle.

Gaston Lenôtre n'a qu'une ambition, celle d'entrer chez l'un des grands de la pâtisserie, côtoyer les meilleurs, apprendre d'autres techniques, s'initier au savoir des grands maîtres. Il aimerait tant entrer chez Rumpelmeyer, ce superbe salon de thé fondé par un Autrichien (futur « Angelina »), qui déploie ses colonnes de stuc et son plafond ornementé sous les arcades de la rue de Rivoli, où le Paris mondain vient prendre le thé ou l'un des meilleurs chocolats chauds de la capitale. Ou bien chez Coquelin, pâtisserie établie à Paris depuis 1897, où Paul Coquelin aîné créa une trentaine de petits fours tous baptisés d'un prénom de femme différent. Ces grandes références le font rêver. Mais le contexte des années 1935 - récession, grèves et chômage - n'est guère favorable et il devra se contenter d'employeurs moins prestigieux. Qu'à cela ne tienne, sa capacité de travail est considérable et il apprend très vite, dans le laboratoire de pâtisserie où il est parvenu à s'introduire et où il maîtrise rapidement les secrets de fabrication. Gâteaux, glaces et chocolats n'ont bientôt plus de secrets pour lui.

PREMIÈRES ARMES À PONT-AUDEMER

La Seconde Guerre mondiale va ramener Gaston Lenôtre en Normandie, à Bernay. Il y travaille pendant les années difficiles avec son frère Marcel, comme chef pâtissier dans une boulangerie-pâtisserie. C'est à cette époque qu'il rencontre une Parisienne, Colette, sa future femme. Le mariage a lieu en 1943 et la jeune épouse quitte les vergers de Rueil pour les bocages normands.

À Pont-Audemer, dans l'Eure, Colette et Gaston ouvrent une pâtisserie en 1947, au 8 de la rue Gambetta, la principale artère de la ville, entre la place du Pot-d'Etain et l'un des bras de la Risle. C'est une halte pittoresque sur la route entre Paris et Deauville. Le beurre frais, la crème et les œufs viennent de la ferme familiale dont s'occupe désormais Marcel Lenôtre. Les années d'après-guerre, peu à peu, laissent réapparaître le goût des bonnes choses et des douceurs, même s'il faut attendre le début des années 1950 pour voir disparaître les tickets de rationnement. Au-delà des traditions normandes, des tartes et des tourtes aux pommes, des brioches, des chaussons et des mirlitons, Gaston ne tarde pas à innover.

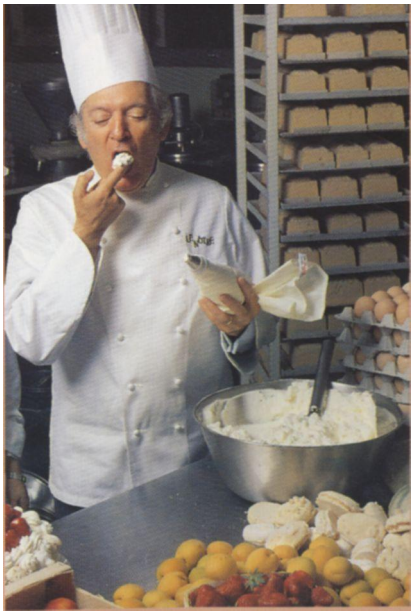
Les *fruits frais de saison apportent aux desserts Lenôtre la richesse de leurs couleurs et de leurs saveurs.*

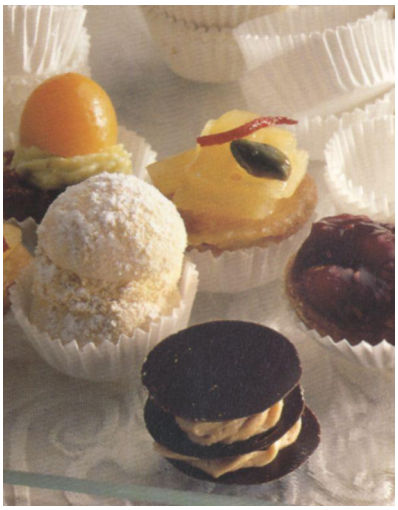
La crème épaisse au goût de noisette garde pour Gaston Lenôtre le goût de l'enfance.

TRADITION ET INNOVATION

Ce qui lui tient à cœur, c'est non seulement de créer de nouvelles recettes, mais aussi de remettre à l'honneur des entremets légers, oubliés pendant les décennies précédentes et qu'il faut tout simplement adapter, réinterpréter. Comme les charlottes et les bavaroises, les mousses de fruits, les macarons et autres friandises savoureuses. C'est à cette époque qu'il met au point le Macaron Lenôtre et la Feuille d'automne, cette délicate meringue aux amandes garnie de mousse au chocolat et chapeautée d'un fin plissé de chocolat noir. Quant au si bien nommé Succès, Gaston le réinvente à partir d'une ancienne recette locale, le Sainte-Eve, métamorphosée dès lors en gâteau vedette, avec ses deux ronds de pâte meringuée aux amandes, séparée par une crème au beurre pralinée, garnie de nougatine concassée.

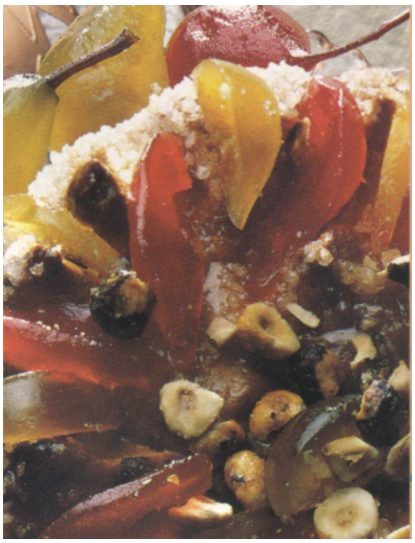
Son goût pour les produits frais de qualité l'incite à utiliser largement les fruits de saison, pommes et poires, fraises, framboises et fruits rouges. La pâtisserie de Pont-Audemer, de toute évidence, est largement en avance sur son époque. Tradition et innovation : reconnaître le savoir faire des anciens et chercher en même temps d'autres formes d'expression. Il faut bien avouer que, dans les années 1950, le renom gastronomique de la France est en perte de vitesse : on sacrifie le goût à la présentation, et la création s'essouffle. D'autant plus que la grande cuisine et la pâtisserie classique sont très dogmatiques, écartant d'emblée la fantaisie et l'innovation personnelle.
« Il faut savoir, rappelle Gaston Lenôtre, que jusque vers la moitié des années 50, les crèmes au beurre, par exemple, sont encore excessivement lourdes et grasses, confectionnées à l'avance et stockées dans des chambres froides pour être utilisées en fonction de la demande et du parfum souhaité ! » Or ce qu'il revendique avant toute chose, c'est la qualité, la fraîcheur : sa crème au beurre, il la veut mousseuse, allégée de meringue et parfumée au tout dernier moment, en fonction de la recette.
C'est très naturellement qu'un état d'esprit nouveau commence à se manifester chez une génération de jeunes cuisiniers - les frères Troisgros, Michel Guérard, Paul Bocuse et Roger Vergé notamment. Un état d'esprit et des talents qui vont bientôt connaître un énorme succès sous l'étiquette,





Les petits fours aux couleurs attrayantes sont un régal pour les yeux et les papilles.

La brioche des Rois aux fruits confits illumine la fête de l'Epiphanie.



parfois contestée, de « nouvelle cuisine ». Ce sont les mêmes dispositions qui régnent dans le magasin de Pont-Audemer, où Gaston Lenôtre, avec un engouement fougueux pour son métier, met au point ses créations. Pont-Audemer n'est qu'à une trentaine de kilomètres de Deauville et de la côte normande, où une clientèle aisée ne demande qu'à se laisser séduire par des produits de qualité, n'utilisant que les meilleurs ingrédients.

LA RUE D'AUTEUIL

Gaston Lenôtre aurait pu passer le reste de sa vie à confectionner les meilleurs pâtisseries du monde dans une petite ville normande. Mais le sort va en décider autrement. Car en l'espace de dix ans, bien des choses se sont passées. En 1957, il est prêt à franchir un cap. Sa notoriété va grandissant et ses clients parisiens du week-end le persuadent que les portes de la capitale ne demandent qu'à s'ouvrir. Après avoir visité un magasin rue Montorgueil, qui lui paraît trop perdu dans le centre de Paris, c'est à Auteuil qu'il décide de s'installer. Par chance, la maison Dalloyau y possède une boutique qu'elle cherche à vendre, au n°44 de la rue d'Auteuil. « C'est Gaston Allain qui m'a indiqué et conseillé l'affaire, se rappelle Gaston Lenôtre, le connaissais bien cet installateur de magasins, avec lequel j'avais découvert les vitrines réfrigérées dans un salon en Italie. » Elles vont bientôt, grande première à Paris, équiper le futur magasin. Celui-ci se trouve idéalement placé dans un quartier chic, mais commerçant, où la clientèle exigeante est capable d'apprécier la véritable pâtisserie, à une époque où bon nombre d'artisans utilisent encore la margarine et les arômes artificiels. Et puis le XVI[e] arrondissement n'est-il pas tout proche des sorties de Paris qui retournent en Normandie ?

Le succès est pratiquement immédiat. « Il y avait quatre autres pâtisseries dans la rue d'Auteuil, souligne Gaston. L'une après l'autre, elles ont toutes fermé boutique. » Heureusement surpris par la qualité et la variété des créations de Gaston Lenôtre, dont ils découvrent le talent et le charisme, les Parisiens affluent. Attirés parfois même par des effluves de nougatine et de macarons que le maître des lieux imagine de diffuser jusque sur le trottoir par les tuyaux d'aération... Une dizaine d'employés travaillent à ses côtés. L'apprenti pâtissier qui, à douze ans, épluchait et coupait les pommes des chaussons feuilletés de Bernay, qui a travaillé jour et nuit pour s'établir et quitté sa Normandie natale pour la capitale, le voici désormais chef pâtissier talentueux de quarante ans, riche d'une expérience et d'une célébrité qu'il ne doit qu'à son travail acharné et à son enthousiasme, son exigence de qualité et son souci du détail. Qualités qui vont drainer vers lui une équipe de collaborateurs aussi travailleurs et motivés que lui, tels André Pichard, maître d'hôtel d'une classe remarquable, dont le style et l'autorité marqueront la maison pendant des décennies, Robert Dessertenne et Marcel Derrien, directeurs de production, ou Alain Bromet, responsable de la logistique et de

la qualité. « Gaston Lenôtre est un homme merveilleux qui sait entraîner les équipes, dira plus tard Roger Vergé, le suis étonné par la fidélité de son entourage, des hommes qu'il a formés. Il a su en faire des collaborateurs, des amis, plutôt que des employés. »

La signature Lenôtre, reconnaissable à ses lettres « dansantes » en tuyaux d'orgue, va dès lors personnaliser la marque et demeure son apanage à travers le temps. En prenant appui sur le XVI' arrondissement, elle va conquérir Paris, d'autant plus que la prospérité économique des années 1960 autorise cette expansion.

LE TRAITEUR DE PARIS

Son savoir-faire, Gaston Lenôtre le transmet à une vingtaine de chefs. Sa capacité de travail, il la met au service d'une autre activité. Désormais, à partir de 1964, il n'est plus simplement pâtissier, mais aussi traiteur, revendiquant une place égale à celle des grands du moment, Potel et Chabot en tête. Initiative vouée, elle aussi, à une réussite sans égale, favorisée par un lancement très médiatique. Sylvain Floirat, le patron d'Europe №1 — dont il avait fait la connaissance à la chasse en Normandie —, ne cherche-t-il pas quelqu'un capable de préparer le grand buffet de la soirée des élections — nous sommes en 1965, lors de la réélection de De Gaulle —, c'est-à-dire à manger et à boire pour deux mille personnes ? « Je m'en charge », affirme Gaston. Et devant l'hésitation du premier, le second déclare : « Si une seule personne ne reconnaît pas qu'il s'agit du meilleur buffet du monde, je ne touche pas un centime... » Inutile de préciser qu'il est payé rubis sur l'ongle ! Et pour les 80 ans de Sylvain Floirat, il imaginera un pommier en sucre de trois mètres de haut, garni de quatre-vingts pommes rouges, elles aussi en sucre, éclairées de l'intérieur. Dès lors, tous les grands noms de l'industrie, du commerce et du Tout-Paris font appel à Gaston Lenôtre, devenu « le » traiteur capable de dire oui à tout, de répondre à toutes les exigences. « Comme celles de Marcel Dassault, raconte Gaston Lenôtre. Pour les fastueux buffets dressés dans l'hôtel particulier de)our de France, en bas des Champs-Elysées, il fallait que les canapés soient taillés à des dimensions spéciales, jamais nappés de gelée, et que les jus de fruits soient tous fraîchement pressés à la demande... »

LENÔTRE ET PLAISIR

Mais le magasin d'Auteuil, même agrandi (il occupe d'ailleurs la cour de l'immeuble que les copropriétaires ont fini par céder, gâteaux et chocolats aidant) et auquel s'ajoute celui ouvert à Boulogne-sur-Seine en 1966, se révèle vite exigu. Il ne suffit plus à abriter les activités de la maison familiale. Celles-ci sont transférées en 1968 dans un vaste bâtiment de cinq cents

Grâce à des années de travail et de création pâtissière, Gaston Lenôtre s'est acquis une réputation inégalable dans l'art de la gourmandise.

Le savoir-recevoir de la maison Lenôtre s'applique à tous les détails de l'art de la table.

mètres carrés situé à Plaisir, près de Versailles, dans ce qui deviendra plus tard la zone industrielle des Gâtines. Année décisive à bien des égards dans la société française. 1968 marque un tournant dans l'histoire de la maison Lenôtre et concrétise le rêve de son fondateur : désormais les laboratoires de production et de recherche sont réunis sur un seul site, où les plats et les entremets, les confiseries et les pâtisseries sont expérimentés et fabriqués, voire partiellement élaborés pour les produits fragiles, livrés quotidiennement par des véhicules réfrigérés et finis dans les boutiques. En 1970, celles-ci en comptent désormais deux de plus : un magasin avenue Victor-Hugo, non loin de la place de l'Etoile, et une implantation au centre commercial de Parly 11, qui sera suivie l'année d'après par celle de Vélizy 11.

Aujourd'hui, sur plus de 8 000 mètres carrés, Plaisir rassemble 450 personnes réparties en petites unités de fabrication, spécialisées par métier. « Mais ce qu'il faut surtout mettre au crédit de Gaston Lenôtre, rappelle Roger Vergé, c'est d'avoir su quantifier et préciser des méthodes artisanales qui permettent la réalisation, sans risque d'erreur ou de faute, de recette produites en grande quantité, tout en conservant la qualité. »

LES BOUTIQUES PARISIENNES

Quant aux boutiques parisiennes, elles sont au nombre de sept en l'an 2000 et proposent une très large gamme de plats chauds ou froids à emporter, fraîchement fabriqués dans les cuisines Lenôtre, tout comme les célèbres gâteaux, desserts et entremets, les coffrets de chocolats ou de confiserie, les glaces maison, sans oublier la viennoiserie et les pains frais, ainsi que les vins et les champagnes soigneusement choisis par le sommelier de la maison, et divers autres produits rigoureusement sélectionnés, foie gras, fromages, thés ou confitures. « Depuis mon enfance, souligne Gaston Lenôtre, j'ai toujours fait le choix de la qualité et je le défendrai toujours. »

Un *trio de réputation mondiale : de gauche à droite, Paul Bocuse, Gaston Lenôtre et Roger Vergé.*

Outre la maison mère qui n'a pas quitté Auteuil, il faut compter Courcelles, Lecourbe, Wagram, Neuilly-sur-Seine et Parly II, ainsi que le nouvel espace de l'avenue Victor-Hugo, qui abrite également une Ecole des amateurs gastronomes, ayant pour vocation de permettre à tous les passionnés de cuisine de partager le savoir-faire des chefs de la maison.

A cœur normand rien d'impossible ! Le travail constitue le quotidien de Gaston Lenôtre. Il en connaît toutes les contraintes, mais aussi les résultats concrets et l'intense satisfaction de la réussite. Il a fondé une famille nombreuse et heureuse. Ses occupations sont multiples, il voyage, il entreprend, il rencontre, il engage, il dirige. En tant que chef

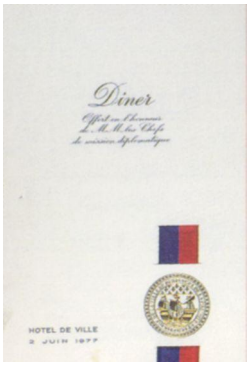
d'entreprise, il doit cumuler les talents d'homme d'affaires, de financier, voire de diplomate, mais dans le fond de lui-même, il reste surtout profondément attaché à la création des bonnes choses à déguster. Animé du désir de faire partager son expérience et ses secrets, Gaston Lenôtre crée sa propre école, inaugurée en 1971. « Lorsque j'étais jeune chef, puis jeune patron, explique-t-il, j'ai toujours conseillé à mes débutants de noter tout ce qu'ils apprenaient. C'était déjà la transmission du savoir, et c'est avec cet esprit que j'ai créé l'Ecole Lenôtre, d'abord pour les besoins internes de formation continue de notre entreprise, puis elle fut ouverte à tous les professionnels français, et maintenant au monde entier. » C'est en effet aujourd'hui la première école française gastronomique de formation et de perfectionnement, devenue une référence en la matière — et reconnue comme telle par la profession entière — pour la valorisation du patrimoine culinaire français et son rayonnement international.

LE PLAISIR DE PARTAGER

Accueillant aujourd'hui près de 3 000 stagiaires par an, venus de tous les pays, l'Ecole Lenôtre constitue pour son fondateur comme une seconde famille. « Ici, dit-il, on apprend tout, avec ses mains, avec ses yeux et avec sa tête, du respect des matières premières aux règles strictes de l'hygiène. L'Ecole Lenôtre, c'est beaucoup plus que des recettes, c'est une éthique du métier bien fait, une vocation pour la transmission du savoir et un sens de l'honneur d'être bon ouvrier. » Elle est aujourd'hui dirigée par Marcel Derrien, Meilleur Ouvrier de France et Compagnon du Tour de France, qui insuffle aux stagiaires et aux professeurs (pour la plupart Meilleurs Ouvriers de France) un humanisme et un dynamisme, un esprit d'écoute et une expérience irremplaçable. Enrichi en permanence, le programme de l'école couvre l'ensemble des techniques indispensables à chaque discipline. En presque trente ans d'existence, l'Ecole Lenôtre a formé des milliers de cuisiniers et d'apprentis, attentifs à pérenniser les métiers manuels de l'art culinaire. Son originalité est de côtoyer étroitement le laboratoire de production de la maison Lenôtre, où les techniques ancestrales des pétrins de cuivre et des fours à bois se marient aux technologies de pointe des chambres de pousse ou des commandes informatisées, où tradition et modernité savent s'allier dans l'amour de la qualité.

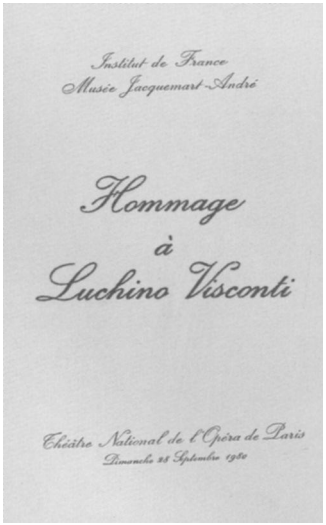
Le livre d'or de l'Ecole ressemble à un « bottin » de la profession, où se côtoient les noms désormais célèbres du monde gastronomique. Sont par exemple

« La cerise sur le gâteau », où comment faire de la pâtisserie un art à part entière, jusqu'au moindre détail.



M««u *d'un dîner offert par la Ville de Paris en* 1977 *aux Chefs de mission diplomatique : saumon en feuilleté et crème aux pointes d'asperge, poularde homardine, salade périgourdine, fromages, vacherin aux fraises des bois.*

Menu conçu en hommage à Luchino Wisconti, offert à l'Opéra de Paris : terrine toscane, poularde au marsala, gâteau de courgettes et d'aubergines, salade au basilic, délices du Plaza et palets Lenôtre.



« passés » par Plaisir le pâtissier-traiteur-chocolatier parisien Peltier ou Pierre Weber, créateur de « la Boulange » à New York, Michel Roux, de Londres, ou Hervé Boutin, chef pâtissier à Sydney, les chefs Yves Thuriès, Roger Mazère ou Marc Haeberlin, Jacques Lameloise ou Richard Coutanceau, M. Bou Antoun (Noura Traiteur) ou Sergio Mei, meilleur cuisinier d'Italie en 1998.

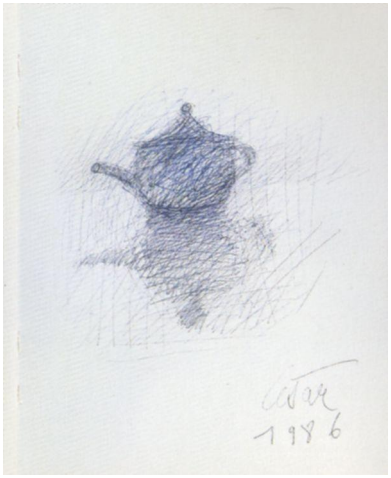
Dans le même temps, soucieux de faire partager sa passion des bonnes et belles choses non seulement aux professionnels, mais aussi aux maîtresses de maison, Gaston Lenôtre publie des ouvrages destinés au grand public, où il n'hésite pas à donner ses tours de main et ses conseils pratiques. Lui qui sait produire des pièces montées de grand apparat ou des cygnes en glace sculptée de trois mètres de haut, il peut tout aussi bien proposer des suggestions de plats délicieux et faciles à réaliser. « Vous voulez quelque chose de vraiment simple et fameux ?, propose-t-il. Faites juste poêler des médaillons de cabillaud et servez-les avec une galette de pommes de terre aux fines herbes. »

L'ART DE RECEVOIR

Doué d'une immense capacité de travail, mais aussi d'un charisme mis au service d'un talent indéniable, Gaston Lenôtre a tout d'abord redoré le blason d'une pâtisserie inventive à part entière. « Pour les 70 ans de Raymond Oliver, lors du repas anniversaire chez Maxim's, raconte Roger Vergé, Raymond Thuillier, de l'Oustau de Baumanière, fit un discours en évoquant " la pâtisserie, cet art mineur ", une phrase qui a littéralement fait bondir Gaston, lequel a prouvé par ces réalisations que ce n'était nullement le cas. » Mais ce dernier est également devenu la référence majeure dans ce vaste domaine de la gastronomie française qui concerne l'art de recevoir, un métier qu'il a totalement réinventé. Comme le confirme Joël Robuchon, « pour les professionnels comme pour les particuliers, Lenôtre est synonyme de desserts d'exception, de traiteur de luxe, de fête réussie, une réputation due à Gaston Lenôtre qui a fait de sa petite pâtisserie des débuts une entreprise florissante connue d'un bout à l'autre de la planète ».

La maison Lenôtre peut en effet répondre à toutes les demandes, du simple repas à faire réchauffer chez soi (voire du plateau repas livré à la demande) jusqu'aux banquets de plusieurs centaines de personnes assises, en passant par le tête à tête romantique et raffiné ou le buffet dînatoire pour quinze mille personnes, dans les lieux les plus inouïs, château de Versailles ou palais de Justice, Opéra Garnier, Grande Halle de la Villette ou Salon du Bourget. Lenôtre est l'un des rares traiteurs à fabriquer lui-même tous ses produits, des plats cuisinés aux pâtisseries en passant par la charcuterie, les glaces et les confiseries. Selon les goûts du client, Lenôtre réalise un grand dîner à la française, un buffet champêtre, un cocktail exotique ou des buffets à thèmes, tout ce qu'il plaît d'offrir à ses hôtes, qu'ils soient vingt, deux cents

ou deux mille. On demande tout à Lenôtre, et il dit oui. « Mon premier contact avec Gaston Lenôtre se fit il y a plus de trente ans, raconte à ce propos Paul Bocuse. A l'occasion d'un vernissage dans la propriété du peinte Henri Roux, à Saint-Tropez, Yanou Collard, célèbre attachée de presse, avait réuni quelques grands chefs pour être agréable au maître de maison, amateur de gastronomie. Vers midi, Yanou Collard nous lança : " Vous, les chefs, si vous nous prépariez un dîner de 40 couverts pour ce soir... " Alors Gaston Lenôtre, qui se trouvait là comme traiteur et que nous découvrions, prit les devants : " Le temps d'un coup de fil et j'arrange tout ! " En début de soirée, en effet, tout fut livré. Devant une prestation d'une telle qualité, le groupe de la Grande Cuisine française que nous formions décida d'intégrer Gaston, ce magicien d'un jour. Ces trente années passées ont donné raison à notre choix, car nombreuses furent les opérations à travers le monde, souvent pharaoniques, qui furent orchestrées avec brio par Colette et Gaston Lenôtre. Ils ont véritablement révolutionné le monde des pâtissiers-traiteurs. »

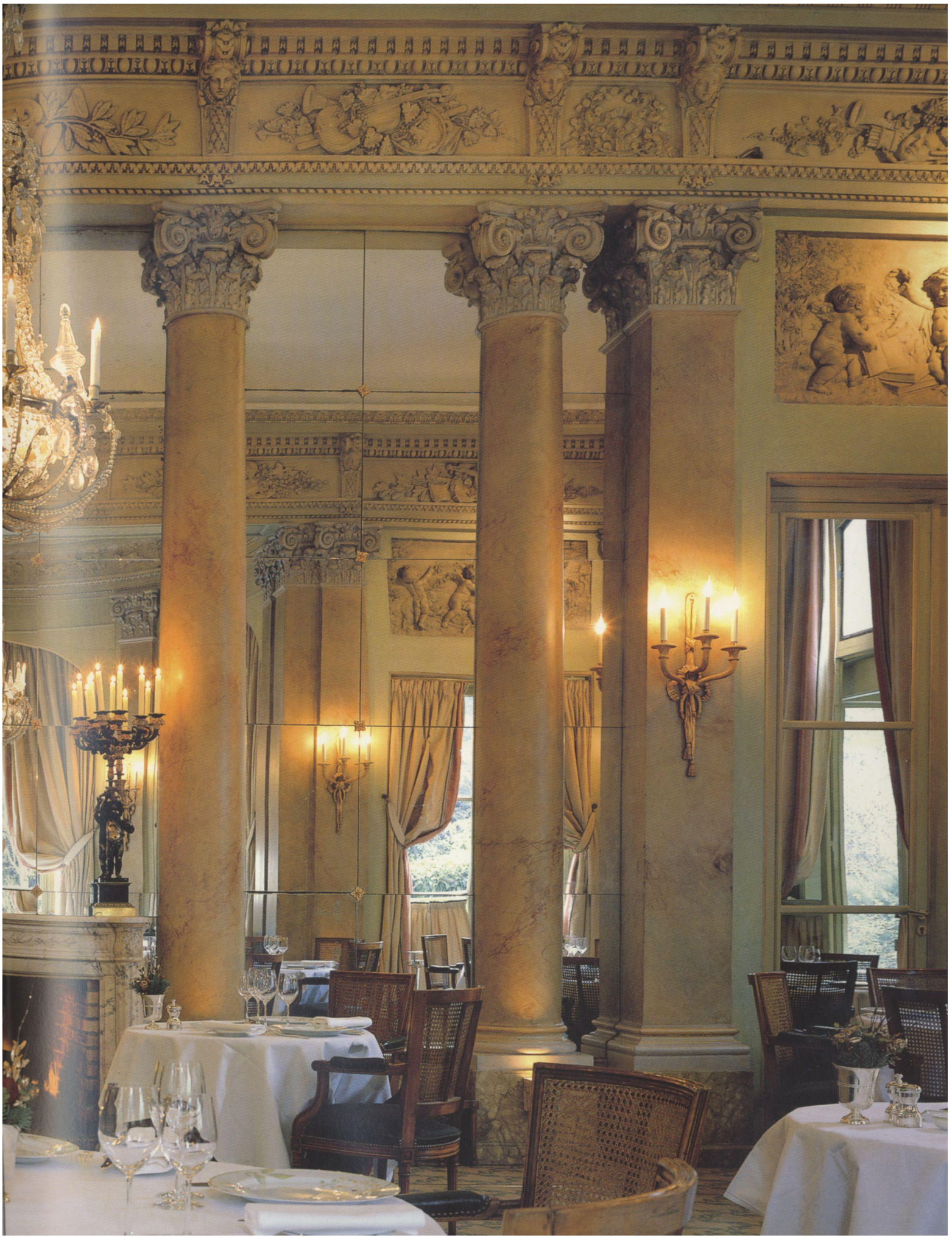


Dessin de César, extrait du livre d'or du Pré Catelan.

L'AMBASSADE DE LA GASTRONOMIE

C'est en 1975 que pour la première fois Gaston Lenôtre va sortir des frontières de l'Hexagone. Tout commence par une quinzaine gastronomique française qu'il accepte d'assurer en Allemagne, à Berlin, dans ce temple de la consommation et du luxe qu'est le célèbre KaDeWe (Kaufhaus des Westen, « magasin de l'Occident »), un somptueux « grand magasin » édifié en 1907 et reconstruit cinquante ans plus tard. Le légendaire sixième étage - 7 000 mètres carrés entièrement consacrés à l'alimentation, proposant 33 000 produits différents - accueille les grands noms du bon goût, comme Bocuse ou Cipriani, et offre tout ce que les gourmets sont en droit d'attendre, et de goûter sur place, huîtres de Bretagne ou caviar béluga, poissons des Seychelles ou bœuf Angus d'Argentine, champagnes et chocolats. « Le jour où la quinzaine gastronomique s'est terminée, raconte Gaston Lenôtre, le directeur du KaDeWe m'a demandé de rester, ce qui a priori n'était pas possible. Alors j'ai dessiné une esquisse sur un papier en lui disant : " Si vous me construisez un comptoir pour la vente et un petit laboratoire de production, et si tout ça est prêt dans quinze jours, nous restons. " Et en effet, tout fut prêt ! l'y ai envoyé un Alsacien qui connaissait très bien son métier, nous avons démarré et tout a bien marché. Mais cette réussite repose sur une triple exigence qui est toujours la même : les meilleures matières premières possible, un savoir-faire parfait de la part des ouvriers et des chefs, et une hygiène rigoureuse dans l'exécution. » Lorsque Gaston Lenôtre retourne à Berlin, il constate avec fierté, en voyant exposés les pains et la viennoiserie, parmi lesquels la baguette tient la vedette (vendue comme une précieuse et coûteuse pâtisserie), suivie par les croissants et les brioches.

Gâteau monogramme réalisé d'après un modèle de chiffre de 1880 : *tout l'art du décor au service de la gourmandise.*



Pages précédentes : Le restaurant du Pré-Catelan fut édifié en 1905 *dans le style néo-classique du* xvin' *siècle : le feu de bois, le grand lustre et les candélabres font resplendir la salle à manger d'un jeu de lumières chatoyantes.*

Côté jardin, le Pré-Catelan ouvre ses terrasses sur la verdure (ci dessus).

Les rotondes du Pré-Catelan, illuminées pour le décor de Noël, invitent aux plaisirs de la fête.

puis les gâteaux aux noms évocateurs, Étoile et Opéra : « La qualité que nous avions apprise à nos jeunes pâtissiers, chocolatiers et boulangers allemands n'a pas bougé. Tout est très bien... »

L'année suivante marque elle aussi une étape magistrale dans l'évolution de la maison. C'est en effet en 1976 que Gaston Lenôtre prend en concession cette élégante demeure située au cœur du Bois de Boulogne, le Pré Catelan, dont il entend faire l'un des hauts lieux de la gastronomie française. « lusqu a la dernière guerre, raconte-t-il non sans nostalgie, des fermes très proches de la capitale fournissaient d'excellents produits. Dans notre restaurant du Pré Catelan, nous avons ainsi retrouvé les installations d'une vacherie où vingt normandes donnaient deux fois par jour un lait bien crémeux. Combien j'aurais aimé être le chef pâtissier du Pré Catelan à cette époque, pour faire des biscuits à la crème de lait et des glaces à la turbine délicieusement fondantes quand on les déguste aussitôt après le foisonnement !... ».

Dans le sillage de l'Allemagne, c'est le japon qui demande bientôt à Lenôtre d'ouvrir une boutique à Tokyo : c'est chose faite en 1979, avec l'enseigne Seibu. Séduits sans réserve, en effet, par les étincelantes vitrines et les riches étals du KaDeWe, les Japonais ne rêvent que d'une chose, avoir eux aussi un magasin Lenôtre, d'abord une boulangerie, puis une boutique de spécialités, puis un restaurant. Même si le goût japonais, quant aux saveurs et aux textures, diffère sensiblement du goût français, les Nippons expriment une admiration pleine d'enthousiasme pour des mets qui sont très éloignés de leurs traditions culinaires : le pain de mie, par exemple, leur apparaît comme une exquise pâtisserie.

UN NORMAND À L'ÉCHELLE INTERNATIONALE

A peine Gaston Lenôtre a-t-il le temps de consacrer, dans le vaste domaine qu'il a acquis en Sologne, quelques heures à la seule passion qui l'anime hors de son métier, la chasse — passion qu'il partage avec son frère cadet, devenu au sein de l'empire Lenôtre contrôleur de qualité —, qu'un autre défi l'attend. Les amitiés étroites qu'il a gardées avec les grands chefs français, ses copains de toujours, Paul Bocuse et Pierre Troisgros, Roger Vergé et Michel Guérard, Raymond Oliver et Charles Barrier, vont l'introduire sur le grand continent américain.

DE LA NORMANDIE À LAS VEGAS

Il y eut d'abord l'association de La Grande Cuisine française, qui leur permit d'obtenir des contrats comme celui du lancement du Concorde avec Air France. Il y eut surtout ensuite une structure plus restreinte, constituée du trio Bocuse, Vergé et Lenôtre, pour ouvrir un restaurant à Orlando, en 1982, dans le Pavillon français du Center Walt Disney World en Floride. Enjeu risqué, car les Français devaient investir eux-mêmes, mais enjeu d'envergure : ils vont servir dans leur restaurant « Les Chefs de France » jusqu'à 5 000 couverts par jour. Et l'aventure du Pavillon français continue encore de nos jours.

Les *salons du musée jacquemart-André offrent un cadre de choix à des réceptions de grand style.*

La vie serait-elle un rêve ? Suffirait-il d'apparaître pour que le moindre projet se transforme en réussite brillante ? Il semblerait que le seul nom de Lenôtre métamorphose l'idée d'une réception en flamboyant succès, l'entreprise la plus risquée en chef-d'œuvre. Comme le raconte Sylvie Lenôtre, la fille de Gaston : « Des truffes fraîches du Périgord en feuilleté, c'est un classique. Mais quand elles sont dégustées en avion entre Paris et New York, c'est du grand art. Juste avant le décollage, à 23 heures, avait eu lieu la cuisson du feuilletage. Les truffes, apportées sous vide de Plaisir, ont ensuite rejoint leurs nids douillets 45 minutes plus tard, dans les trois cuisines de l'avion. Un parfum de truffe tenace envahit l'habitacle et à minuit, sous les applaudissements, service à l'assiette par les hôtesses ! »

Mais qui saura les difficultés, les embûches et les périls que peuvent occasionner ces incroyables fêtes. Non, tout n'est pas si simple... Quand il faut par exemple traiter trois cents convives à Versailles, devant les haies d'honneur des laquais à la française, servir des plats chauds à l'assiette malgré des kilomètres de couloirs glacés, décorer à la dernière minute d'immenses brancards chargés de mets princiers, démonter des portes pour faire passer des pièces montées hautes de plusieurs mètres, assembler avec précision des temples d'amour en sucre soufflé et turbiner des glaces moelleuses aux fraises des bois...

Lorsque Lenôtre organise un dîner au château de Versailles, ici dans la Galerie des Batailles, l'intendance est à la mesure des fastes du cadre.

Et quand la fête a lieu à l'autre bout des Etats-Unis, dans les grands domaines viticoles californiens, et que Air France se met en grève au moment où Gaston Lenôtre embarque ses précieux containers : seule la chance — on appelle cela aussi une recette miracle ! — peut combattre la malchance quand elle s'en mêle, avec l'aide de quelques kilos de chocolats habilement distribués pour vous sauver

Le restaurant Lenôtre à Koweït City surplombe la mer dans un cadre éblouissant.

des catastrophes à répétition...« En fait si je devais parler de mon ami Gaston Lenôtre, résume Pierre Troisgros, le premier mot qui me viendrait à l'esprit serait " chef ", mieux encore " grand chef ". Ces mots caractérisent à la fois le pâtissier-cuisinier à l'immense talent et le meneur d'hommes d'envergure, le le ferais rougir si je développais bien d'autres qualités. Pour moi, sa fidélité en amitié les résume toutes. Moralité : un Normand à l'échelle internationale ! »

SOUS LE SIGNE DE L'EXPANSION

Lorsque Accor, en 1985, entre dans le capital Lenôtre, c'est un nouvel essor qui attend la maison, désormais inscrite dans l'univers de la gastronomie haut de gamme. Selon les propres termes de ses co-fondateurs, Paul Dubrule et Gérard Pélisson, « l'esprit Accor, c'est l'art de conjuguer les savoir-faire, de jouer de la tradition et de la modernité avec rigueur et générosité, imagination et humanisme, pour atteindre une forme d'excellence. Créer le meilleur pour le partager, la joie d'offrir, la volonté de renouer avec l'essentiel, la convivialité, font de Accor un parfum de France partout dans le monde. »

Il ne fait pas de doute que cette philosophie tombe directement en phase avec l'esprit Lenôtre, cet enthousiasme communicatif insufflé par son fondateur, préoccupé en permanence de qualité et de passion pour le travail bien fait, cet esprit de famille teinté de ferveur et de camaraderie qui fait que bien des membres de la maison, recrutés très jeunes, continuent leur carrière dans l'entreprise en passant d'un département à l'autre.

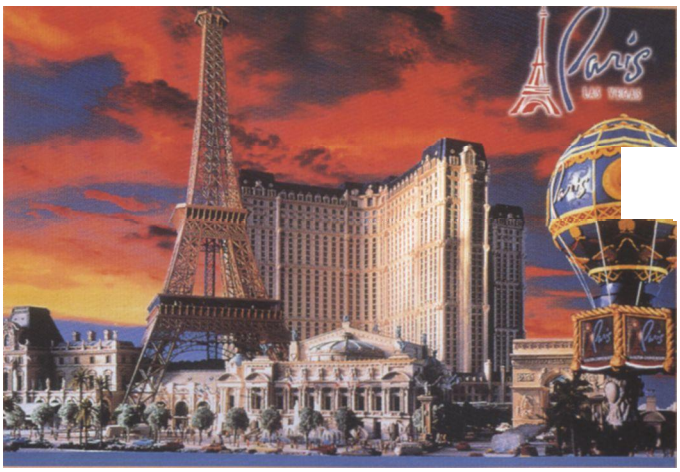
Le cadre coloré et chaleureux du salon de thé Lenôtre à Rabat incite à la gourmandise.

Désormais président d'honneur et membre du conseil de surveillance que préside lean-Marc Simon, Gaston Lenôtre demeure toujours aussi amoureux de son métier qu'aux premiers jours et veille activement à la qualité des produits, léguant ainsi une contribution d'importance à l'histoire de la cuisine française.

Dans les années 1980 et 1990, l'expansion de Lenôtre sur la scène internationale, appuyée essentiellement sur des partenariats en franchise, fait effectivement flotter aux quatre coins du monde un vrai parfum de France. Et tout particulièrement en Orient et en Asie, là où la culture artistique française, son goût, mais aussi ses techniques et son savoir-faire, exercent une véritable fascination.

DE LA NORMANDIE À LAS VEGAS

La première boutique Lenôtre en Arabie Saoudite s'ouvre à Riyad en 1986, suivie d'autres dans le même pays en 1991, tandis que la maison s'implante également au Liban, à Hong-Kong et en Corée du Sud. Quelques années plus tard, Lenôtre est appelé à ouvrir d'autres boutiques de nouveau au Japon et en Allemagne, puis, en 1998, au Koweit et au Maroc. Surplombant la mer dans un site superbe, l'élégant complexe de Koweit City, sur la route du Golfe, réunit une boutique et un café, un restaurant de luxe et des salons de réception, exprimant le style Lenôtre avec beaucoup de raffinement. Tout comme le décor créé dans les quartiers résidentiels de Rabat pour la boutique et le salon de thé qui respirent la fête et la gaieté, dans des couleurs bigarrées et chaleureuses donnant un avant-goût des pâtisseries et des douceurs.



Au *cœur du complexe* Paris-Las *Vegas qui réunit les symboles majeurs de la capitale française, la boutique Lenôtre ouvre ses vitrines sur le boulevard Central*

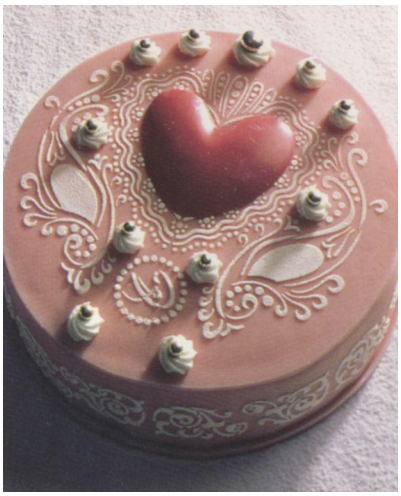
Ultime destination où Lenôtre a été appelé à briller de tout son éclat, et non la moindre : Las Vegas, ville-mirage où les promoteurs ont misé sur le rêve et la reconstitution des grandes capitales historiques. Entre la lagune tropicale du Mandalay Bay et le Grand Canal du délirant Venitian, voici le Paris et sa tour Eiffel jouxtant l'Arc de Triomphe, l'Opéra et un bout du Louvre... Dans une vaste boutique au décor très parisien, inaugurée le 1er septembre 1999 par Gaston Lenôtre et son épouse Catherine, en compagnie de personnalités aussi célèbres outre-Atlantique que Charles Aznavour, Line Renaud ou Catherine Deneuve, une trentaine de personnes y fournissent chaque jour des milliers de pâtisseries, viennoiseries et confiseries. Surnommé le Millenium, le Feuille d'automne figure en tête des gâteaux les plus demandés, avec le Schuss - sur fond de pâte sablée, une mousse au fromage blanc recouverte de fraises ou de framboises et d'une couronne de chantilly - ainsi que la fameuse Charlotte Cécile à la vanille et au chocolat, décorée de copeaux de chocolat. Quant aux friandises qui battent tous les records de vente, ce sont des pièces moulées en chocolat, noir ou au lait, baptisées naturellement Arc de Triomphe ou Tour Eiffel.

Petites tables de bistrot, chaises paillées et lampadaires parisiens : la boutique Lenôtre à Las Vegas revendique son origine.

Comme partout ailleurs dans le monde, c'est Lenôtre que l'on a invité à prendre place hors de ses frontières, et non l'inverse. Car c'est « du Lenôtre » que l'on veut, avec tout ce que cela implique d'exotisme pour des sensibilités aussi diverses que celles des laponais ou des Coréens, qui n'apprécient pas le goût trop sucré, des Américains ou des Allemands, qui demandent des portions individuelles

Le Restaurant panoramique du Stade de France, dont Lenôtre possède la concession, domine en beauté la célèbre pelouse.

Interprété par Christian Lacroix pour Lenôtre en 1995, ce gâteau de la Saint-Valentin reprend des motifs de dentelle et de broderie chers au couturier.



de bonne taille, ou des Arabes, littéralement fascinés par les pièces montées. S'il est vrai que les pains et la viennoiseries jouent les vedettes, la pâtisserie elle aussi exerce sa séduction, tout en demandant parfois certaines adaptations, en particulier avec le chocolat noir, si typiquement français et souvent adouci, par respect pour les tendances locales. L'image de marque Lenôtre, tout en conservant son identité, trouve dès lors le moyen de s'illustrer par des pâtisseries spécialement créées pour telle ou telle boutique, pour le plus grand plaisir des gourmets de Las Vegas auxquels est destiné le Paris, version américaine de l'Opéra, ou les clients du Koweit pour lesquels fut imaginé le gâteau Dune au dessus marqué de vagues poudreuses comme du sable...

LE LANGAGE DU BON GOÛT

Compte tenu de son active présence dans le Comité Colbert depuis 1987, qui réunit les entreprises les plus prestigieuses du luxe français, Lenôtre, au sein du groupe Accor dont lean-Marc Espalieux est aujourd'hui président du Directoire, ne pouvait être absent des lieux les plus emblématiques de la capitale. Tout d'abord c'est Lenôtre qui a été choisi comme traiteur officiel de la Coupe du Monde de Football en 1998 . le pari à relever n'est pas léger, car il s'agit de servir un million de prestations (repas et cocktails) aux VIP pris de passion pour le ballon rond. Il faut imaginer un festin pantagruélique durant quatre semaines sur dix sites différents, à savoir, entre autres, 2 tonnes de crème anglaise, 350 000 macarons et 50 000 bouteilles de Champagne, 4 000 agneaux, 30 tonnes de légumes cuits et 10 tonnes de poissons. Lenôtre a donc ensuite obtenu la concession des deux salles du Restaurant panoramique du Stade de France, aux 8e et 9e étages de l'édifice, dans une impressionnante architecture de baies vitrées, où les convives viennent chaque midi déguster le chausson de pommes de terre au foie gras ou le bouquet de haricots verts à l'œuf poché, le filet de mérou poêlé ou les noisettes d'agneau marinées aux épices douces, que suivront le blanc manger aux agrumes ou le Saint-Honoré à la crème de marron.

Tournée essentiellement vers l'extérieur, avec ses boutiques et ses restaurants, ses réceptions et son enseignement, fabriquant tous ses produits dans les grandes règles de l'artisanat, ce qui lui permet de maîtriser efficacement la qualité de sa production, la maison Lenôtre est aujourd'hui allée au-delà de cette démarche. Elle a inauguré un type de partenariat destiné à servir les besoins du marché professionnel. C'est ainsi que Lenôtre a multiplié les initiatives pour diffuser des produits, sous le label « Une Recette Lenôtre » qui témoigne de ce contrôle, à travers les circuits de la grande distribution ou par l'intermédiaire de restaurants et d'hôtels. Il faut citer ainsi la maison Brassard, qui distribue aujourd'hui une gamme d'entremets et gâteaux surgelés créés par Lenôtre. Ce sont aussi les plats

cuisinés frais - navarin de Saint-lacques, filet de canette sauce cassis, purée de céleri ou choucroute de la mer - vendus sous la marque Papillote et mis au point avec Lenôtre pour Européenne Food Sélection. Ce sont encore les glaces « Le Délices de Ninon », élaborés en commun entre Lenôtre et Lachaise pour les hôtels-restaurants et la distribution à domicile, ou encore les viennoiseries développées avec Bridor pour les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration.

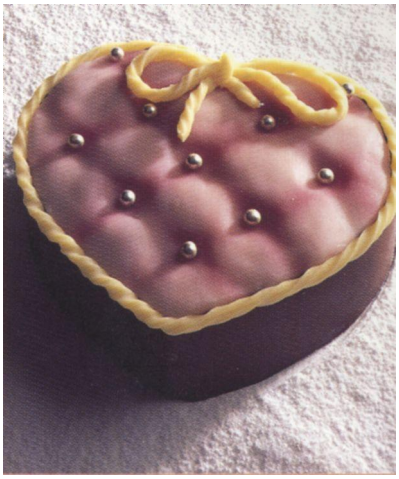
Désireuse de faire rayonner son nom autour d'un langage universel, celui du (bon) goût, la maison Lenôtre s'attache à cultiver des valeurs d'imagination et de compétence. En 1997, Christine Janin est la première femme à rejoindre à pied le pôle Nord sans assistance technique : comme elle y fête son anniversaire, ses amis lui font parvenir, avec l'aide de Lenôtre (qui avait par ailleurs réalisé ses barres énergétiques), du Champagne et un gâteau Feuille d'automne.

UN FUTUR NOMMÉ EXCELLENCE

C'est à Sydney en Australie que vont se dérouler les jeux Olympiques de l'an 2000. Et c'est dans un hôtel particulier en plein cœur de la ville que le Comité olympique du Sport français accueillera les athlètes, les journalistes et les personnalités du sport : il a choisi Lenôtre pour assurer l'organisation et la restauration de ses invités. Après la grande aventure de la Coupe du Monde, Lenôtre met à nouveau son savoir-faire et sa créativité au service du Club France du Comité national olympique des sports français lors des leux de Sydney.

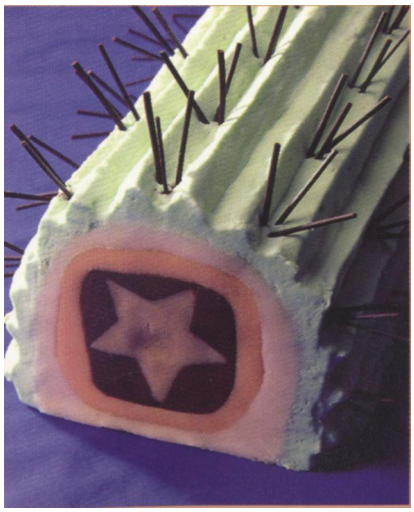
Ce sens de l'ouverture sur l'extérieur témoigne du désir, chez Lenôtre, d'être toujours plus proche du client. Ainsi voit-on avec bonheur le nom de Lenôtre, à l'occasion d'une fête du calendrier, Noël ou la Saint-Valentin, la fête des Mères ou la fête des Rois, associé avec un grand nom de la mode, de la décoration ou des arts de la table. Voici des bûches dessinées par Sonia Rykiel, Hilton Me Connico ou Inès de La Fressange, voici des entremets en forme de cœur esquissés par Louis Féraud ou Christian Lacroix, des gâteaux imaginés par Yves Saint Laurent ou Christofle. Entre l'artiste et l'artisan, l'imagination créatrice de l'un et la compétence technique de l'autre, naît dès lors, l'espace d'une série limitée, un gâteau unique, beau et bon à la fois.

Que le nom d'un jeune apprenti pâtissier normand soit devenu, en l'espace de soixante-cinq ans, synonyme d'art de vivre et de recevoir, tel est l'héritage d'une maison devenue une entreprise culinaire unique au monde. Son succès, en France et à l'étranger, est l'expression de la philosophie personnelle de son fondateur, de son exigence de qualité, de sa créativité et de son enthousiasme, qui animent encore aujourd'hui les mille collaborateurs de Lenôtre.



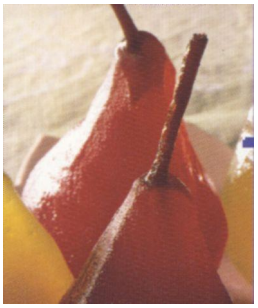
Un *nœud, des perles et des couleurs chatoyantes : c'est la façon dont Louis Féraud a imaginé le gâteau de la Saint-Valentin pour Lenôtre en* 1994.

En 1993, *c'est au peintre-designer américain Hilton McConnico que Lenôtre s'adresse pour signer son gâteau de* Noël. *Résultat • une bûche-cactus au cœur en étoile.*



De bons produits

Comment imaginer la bonne cuisine, la bonne pâtisserie sans les bons produits ? Tous ces produits choisis avec discernement et traités avec respect, pour exalter au mieux leurs goûts et leurs qualités, pour exprimer aussi avec bonheur les talents du cuisinier, du pâtissier. Des années d'expérience et de savoir-faire ont permis à Gaston Lenôtre et à ses chefs de sélectionner jour après jour tous les ingrédients de la cuisine et de la pâtisserie, en sachant d'où ils viennent, en sachant surtout comment les utiliser au mieux et les mettre en valeur. Les bonheurs de la cuisine et les plaisirs de la gastronomie sont intimement liés à la connaissance des produits, qu'ils soient modestes ou luxueux, humbles ou fastueux. Le culte de la gourmandise considérée comme l'un des beaux-arts passe toujours par le désir de s'informer, de goûter, de sélectionner, pour ne prendre que le meilleur.



AU COMMENCEMENT ÉTAIT LE BEURRE...

Rien ne peut remplacer le beurre. Produit noble constitué de lait et uniquement de lait, le beurre est le fondement par excellence de la pâtisserie de qualité (voir photo page ci-contre). Un bon beurre se reconnaît à sa consistance, demi-molle à température ambiante. Il ne doit pas laisser suinter de gouttelettes, ce qui indiquerait une trop forte proportion d'eau. Son odeur est faiblement aromatique, sa saveur douce et agréable. Appliqué sur la langue, il doit fondre rapidement sans laisser de grumeaux.

Ce sont les Vikings qui firent connaître le beurre à l'Europe en général et à la Normandie en particulier, ce pays que l'on dit « gras et savoureux en toute chose » et qui en fut longtemps le berceau d'élection. Encore parfois baratté à la ferme, le beurre normand continue de compter parmi les meilleurs de France, avec le beurre charentais. Seuls quatre crus de France ont d'ailleurs droit à une Appellation d'Origine contrôlée : Charentes, Charente-Poitou, Deux-Sèvres et Isigny. Les connaisseurs font la différence entre le beurre de Normandie, à la pâte onctueuse et au bouquet affirmé, comme l'Isigny, le Sainte-Mère-Eglise et le Gournay — où le marché au beurre attirait une clientèle friande de brioches réputées —, et le beurre de Charente-Poitou, dont la pâte est plus ferme (particulièrement recommandée pour la pâte feuilletée) et la saveur très fine, comme le Surgères ou l'Echiré.

Comment s'étonner que Gaston Lenôtre, Normand de souche et profondément attaché à sa province d'origine, ait donné au beurre une place de premier plan dans la fabrication de ses spécialités pâtissières ? La maison Lenôtre « consomme » en effet neuf tonnes de beurre par mois. Même s'il ne vient plus de Normandie, c'est un beurre de tradition exclusivement qu'elle utilise, un beurre « de cru » à la saveur de terroir, provenant d'une coopérative de Charentes-Maritimes. Il entre en effet dans plus de cinquante pour cent des produits signés Lenôtre, où il apporte son goût, sa souplesse et sa texture. Il s'agit en effet de « vrai » beurre, élaboré avec du lait d'une région circonscrite, ainsi que des ferments et des bactéries naturels, à ne pas confondre avec les beurres concentrés ou beurres d'intervention, parfumés à la vanille ou à la carotène, réservés aux emplois industriels.

MOUSSEUSE OU ONCTUEUSE, L'IRREMPLAÇABLE CRÈME FRAÎCHE

Ivoire, moelleuse et veloutée, la crème fraîche telle que la connaît la cuisine traditionnelle sied aussi bien aux œufs qu'aux volailles ou aux poissons, aux viandes blanches ou aux légumes, aux desserts et aux entremets. En France, et chez Lenôtre, la crème est normande avant toute chose (voir photo page ci-contre). Au printemps et en été, lorsque les vaches sont dans les herbages, la crème possède une saveur particulière, riche et noisetée, que l'on ne retrouve pas en hiver. « Il faut, dit Gaston Lenôtre, puiser dans le seau l'épaisse crème fraîche au goût de noisette de la vallée d'Auge pour apprécier vraiment ce que peut être un produit aussi savoureux. »

Il existe différents types de crème fraîche, en fonction du taux de matières grasses que détermine la force de l'écrémage. Mise à part la crème crue, ou fermière, qui n'a subi aucun traitement et résulte directement de l'écrémage, savoureuse et parfumée mais très fragile, toujours vendue au détail dans une crémerie, on distingue surtout : la crème fraîche (au moins 30 % de matières grasses), obligatoirement pasteurisée, goûteuse et consistante, soit épaisse, soit liquide (que l'on appelle aussi fleurette) ; la crème légère, moins riche en matières grasses, qui

peut être pasteurisée ou stérilisée. Une mention spéciale concerne la crème cl'lsigny, qui bénéficie d'une Appellation d'Origine contrôlée et renferme au moins 35 % de matières grasses.

Mais qu'il s'agisse de lier un potage ou de déglacer une viande, de confectionner un gratin, d'enrichir un gâteau ou d'accompagner une glace ou une tarte, toutes ces crèmes fraîches, aussi indispensables en cuisine et qu'en pâtisserie, ne sont pas interchangeables.

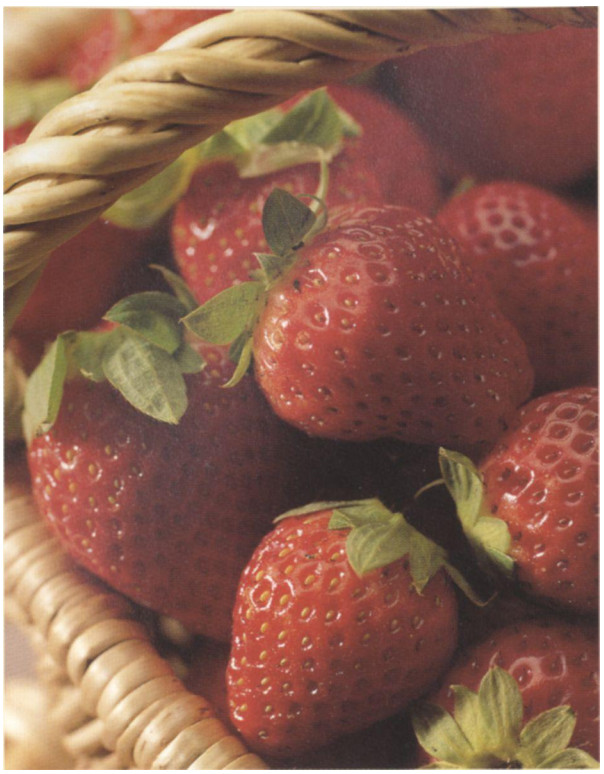
La crème fleurette, notamment, constitue chez Lenôtre un élément particulièrement important de la pâtisserie moderne de grande qualité. Peu acide et simplement pasteurisée, elle joue un rôle majeur dans la fabrication des glaces, des gâteaux et des chocolats. Quand on la fouette à 4 °C, il est pratiquement possible de tripler son volume. A propos de crème dite Chantilly, nous la devons à Vatel, qui la servit, dit-on, pour la première fois à Louis XIV au fameux banquet de Vaux-le-Vicomte le 17 août 1661, ordonné par Fouquet en l'honneur du jeune monarque. La célèbre crème fouettée ne prit le nom « mousseux » de Chantilly que lorsque Vatel fut passé au service du prince de Condé.

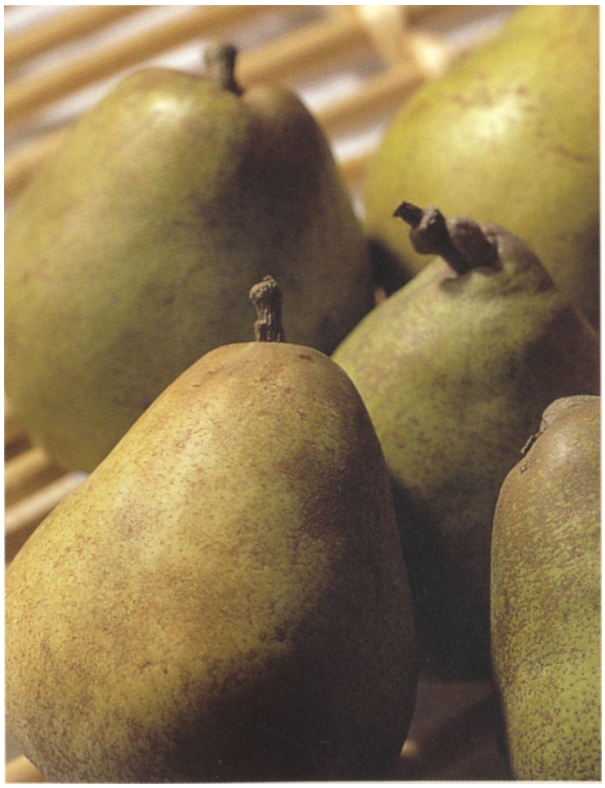
Quant à la crème dite simplement « fraîche », elle est toujours un peu plus acide que la crème fleurette. Plus qu'en pâtisserie, on l'utilise plus volontiers en cuisine, pour des sauces et des liaisons.

SAVEURS ET PARFUMS DES FRUITS FRAIS

Généreux et parfumés, dons des saisons aux saveurs authentiques, les fruits frais apportent leurs textures et leurs couleurs aux gâteaux et aux glaces, aux tartes et aux entremets : charlottes multicolores, savarins lustrés et sorbets grand arôme. Sucrés, parfumés, juteux, croquants, les fruits que sélectionne Lenôtre respirent la nature et la fraîcheur.

Hommage à la poire Les poires demandent qu'on les traite d'une manière douce, délicate et douillette comme si c'était pour ainsi dire de belles jeunes





demoiselles, disait La Quintinie, jardinier du roi Louis XIV. Et l'on peut sans doute affirmer que la maison Lenôtre à obéit à la lettre à ce précepte gourmand. Fruit noble à la chair fondante et parfumée, la poire juteuse et pulpeuse nous convie à une leçon de dégustation qui n'en finit jamais. Les grands classiques de la pâtisserie, mais aussi les pâtes de fruits, les glaces et les sorbets, ont toujours su la mettre en valeur. Princesse délicate, la poire est un fruit de roi qui s'impose chez Lenôtre dans une tarte fameuse façon Bourdaloue, où les poires émincées reposent sur un fond de pâte brisée garnie de crème d'amandes. Quant au subtil Poirier, il fait alterner sur un fond sablé en forme de poire une mousseline au caramel, des petites poires poêlées et un biscuit viennois imprégné de caramel.

Pour un pâtissier-glacier, la poire connaît en fait trois utilisations principales : sorbets, pâtisserie, confiserie.

Chez Lenôtre, deux variétés particulières répondent à cette triple demande. La " Doyenné du Comice ", appelée plus simplement « comice » (créée en 1849 dans les jardins du Comice d'Angers), est un gros fruit trapu et bosselé, à la peau fine et lisse, jaune paille, qui mûrit en automne et en hiver. Sa chair fine et fondante, blanche et parfumée, juteuse et sucrée, est particulièrement adaptée à la glace.

La Williams, sans doute la plus connue des poires, doit son nom à un agronome anglais qui l'inventa au siècle dernier (voir photo ci-contre). C'est une poire d'été très cultivée aujourd'hui en Provence, à la peau jaune doré piqueté de vermillon, lisse et satinée. Fondante et juteuse, assez petite, elle possède une saveur exquise. Comme elle supporte la cuisson, elle fait merveille aussi bien en pâtisserie qu'en confiserie.

Célébration de la fraise :Rouge merveille que les Anciens s'accordèrent à nommer *fragaria* (parfumée), en l'honneur de son arôme envoûtant, la fraise inimitable aime, comme tous les gourmands, le sucre et la crème fraîche. C'est par la fraise que le goût a entamé un véritable retour en force sur le marché des fruits, depuis le jour où les chercheurs de l'INRA ont

mis au point la fameuse gariguette, fraise précoce à la fois ferme, savoureuse et de bonne conservation. Mais il faut savoir attendre la fraise, espérer son parfum et son arôme pour penser aux tartes rutilantes et aux sorbets moelleux.

La fraise est plus que tout autre un fruit de saison. N'y pensons pas avant le mois d'avril ou de mai et profitons-en jusqu'en septembre. Chez Lenôtre, ces baies viennent surtout du Val de Loire. La gariguette de forme très allongée est régulière, rouge orangé, brillante et parfumée : elle va merveilleusement bien dans les tartes. La favette elle aussi est relativement précoce : d'un beau rouge vif, ronde ou en forme de cœur, pas trop grosse et bien parfumée, elle est de préférence utilisée dans les entremets en raison de sa plus grande fermeté. La mara des bois est une « remontante » qui produit à la fois en mai-juin et en août-septembre : assez courte, cunéiforme, rouge vif, elle possède une saveur magnifique, un goût particulier dit « de fraise des bois », mais elle voyage mal. Un mélange judicieux des trois variétés produit des sorbets extraordinaires.

Quelle que soit la variété, une bonne fraise est odorante, sucrée avec une pointe d'acidité. Mûre, elle est uniformément colorée, d'un beau rouge vif et brillant jusqu'à la pointe, avec un pédoncule et une collerette bien verts et raides. Les petits poils qui se dressent à la surface de sa peau doivent être bien droits et parsemer tout le fruit comme autant de grains de beauté.

DÉLICES CROQUANTS DES FRUITS SECS

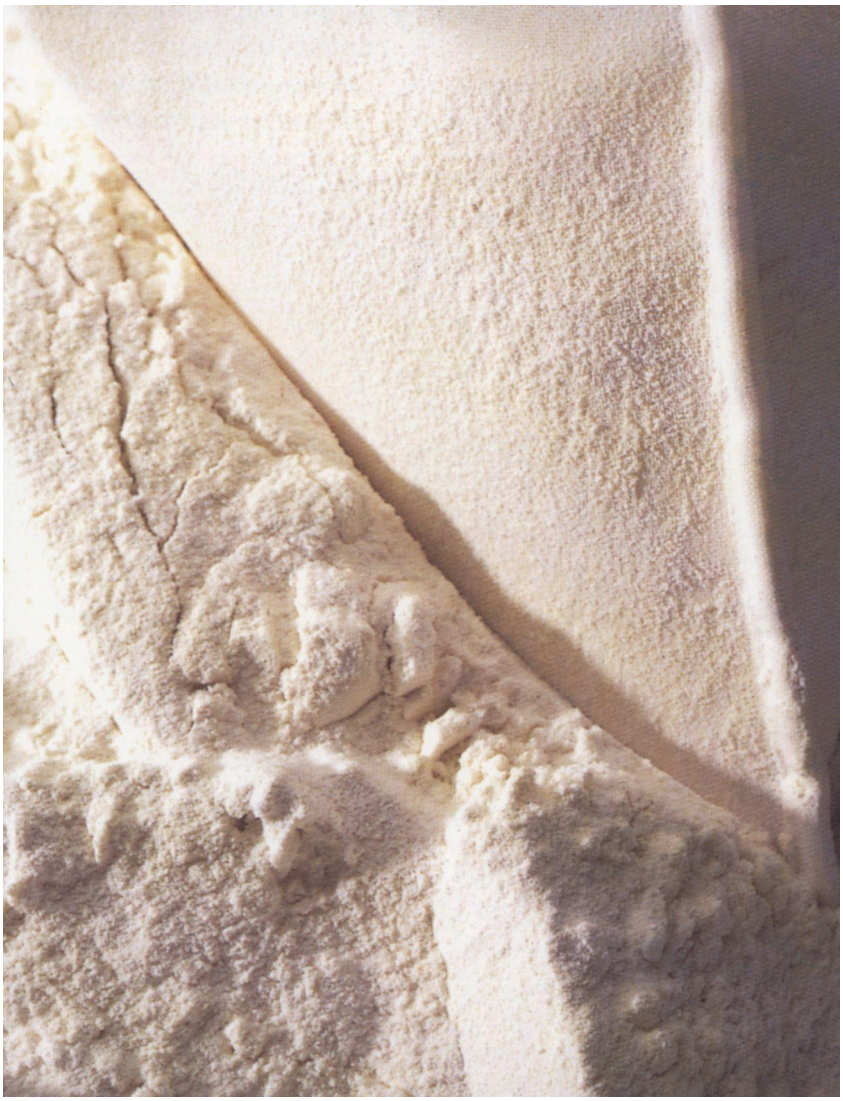
Fruits sans pulpe, mais si présents en confiserie et en pâtisserie où ils apportent leur délicieux croquant, les fruits secs se marient au caramel et au chocolat, aux pommes et aux figues. Leurs formes et leurs consistances, leurs saveurs et leurs arômes, qui s'imposent dès qu'on les fait légèrement griller, donnent lieu à d'innombrables créations gourmandes. Que serait le Paris-Brest sans son décor d'amandes effilées et sa garniture de crème pralinée aux amandes ? Que serait la Tarte Favorite aux pommes sans son savoureux mélange de pommes, de mendiants aux fruits secs et de nougatine ? Que serait le Baccarat sans son biscuit chocolat à la noisette ? Et la tarte aux poires sans son semis de pistaches concassées ?

De Sicile, la pistache La graine du pistachier, un arbre originaire de Syrie aujourd'hui cultivé dans les pays méditerranéens, est ovale, enfermée dans une coque facile à briser. Dans les cuisines orientales, les farces et les sauces des mets salés (outre les gâteaux au miel et aux fruits secs) font largement appel à elle, un rôle qui subsiste d'ailleurs en Italie où l'authentique mortadelle de Bologne est truffée de pistaches. En Europe, ce sont surtout la pâtisserie et la confiserie qui ont recours à elle.

C'est après avoir été mondée (débarrassée de la fine pellicule rougeâtre qui la recouvre) qu'elle nous montre sa belle robe verte, qui n'a d'égale que son parfum (voir photo page 32). Sa saveur très délicate et sa teinte unique font d'elle un ingrédient irrempaçable dans les glaces et les crèmes, mais elle est également très appréciée pour décorer confiseries, pâtisseries et entremets glacés. Quant au véritable nougat de Montélimar, il associe toujours l'amande et la pistache.

Sa délicatesse de parfum se marie avec des saveurs aussi subtiles que la sienne, comme par exemple dans les délicates Profiteroles aux fruits des bois que Lenôtre confectionne avec une pâte à choux à la pistache pour les fourrer de glace à la pistache et de sorbet aux fruits de bois avant de garnir les chapeaux de pistaches concassées.

D'Espagne, l'amande Ovoïde, vert et velouté au toucher, le fruit de l'amandier est une sorte de noix dont la coque épaisse, l'amandon, renferme une ou deux graines arrondies légèrement renflées, blanches



et fines. Les amandiers sont cultivés en Provence et en Corse, en Californie ainsi qu'en Espagne, considérée par beaucoup comme la meilleure origine. Les variétés Marcona et Valencia notamment sont peu grasses, offrent une saveur très subtile, avec une légère pointe d'amertume (voir photo ci-contre).

L'amande douce est chez Lenôtre toujours choisie entière et broyée au dernier moment pour éviter la perte de goût. Bien souvent on lui ajoute quelques amandes amères pour en augmenter le parfum. Son utilisation est immense, qu'elle soit entière, effilée, pilée, en pâte ou en crème. Elle est en effet indispensable dans les macarons et le Succès, dans les pâtes à biscuit les plus variées, la crème frangipane et bien sûr la pâte d'amandes. Partout, l'amande apporte sa touche délicate et joue par ailleurs un rôle de conservateur naturel inégalé. Sa présence est si évidente que l'on a inventé une expression — le tant-pour-tant — afin de désigner le mélange en proportions égales de sucre semoule et d'amandes en poudre, utilisé pour confectionner des pâtes, des crèmes, des coques de petits fours et tant d'autres confiseries.

TOUTES LES NUANCES DE LA FARINE

Issue de la mouture des grains de céréales (et parfois de plantes farineuses), la farine est sans doute l'ingrédient le plus indispensable dans toutes les réalisations de la cuisine et de la pâtisserie. Pains, pâtes et pâtés, croissants et brioches, feuilletages et fours secs l'utilisent quotidiennement. Sans autre qualificatif, la « farine » est nécessairement de blé ou de froment, et sa qualité dépend non seulement de celle du grain de blé, mais aussi du talent du meunier (voir photo page ci-contre).

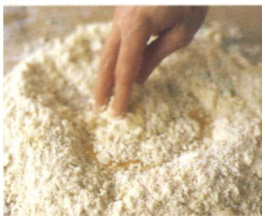
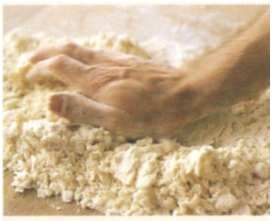
Son odeur est neutre mais agréable, elle est douce au goût, ni acide, ni amère, la plus fraîche possible. On l'apprécie aussi au toucher, à la manière dont elle coule entre les doigts. Outre le blé, bien d'autres céréales et végétaux fournissent une farine : le seigle, le sarrasin ou le maïs, le riz, les châtaignes ou même

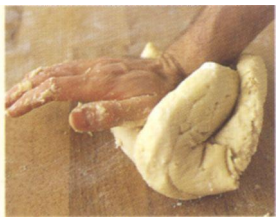
les lentilles. En outre, la farine de blé existe en différentes sortes, de la plus blanche, très raffinée, à la plus foncée, bise ou complète.

Chez Lenôtre, les pâtissiers et les cuisiniers utilisent une grande variété de farines avec des forces différentes. Trois minotiers différents livrent en effet à Plaisir plus de quinze sortes de farines : de meule, de gruau (riche en gluten) ou de seigle, de son ou de sarrasin, etc.

Il faut par exemple savoir que la quantité de gluten présente dans une farine (sa teneur en protéines) détermine son pouvoir de fermentation, son aptitude à gonfler : pour faire des pâtisseries comme le kouglof, la brioche ou le quatre quarts, il faut une farine riche en gluten, ce qui n'est pas le cas en revanche pour les pâtes feuilletées.

La pureté d'une farine se mesure à la quantité de résidus minéraux obtenus après incinération : c'est ce « taux de cendres » qui sert à classer les « types » de farines (que l'on qualifie également de « forces »). Le type 45 est la plus blanche des farines, elle convient pour la pâtisserie en général et les autres emplois en cuisine, les crèmes et les sauces, elle gonfle assez facilement mais elle est peu énergétique Le type 55 est la farine de prédilection des boulangers-pâtissiers : un peu moins blanche que la précédente, elle convient pour le pain, les biscuits et les gâteaux, en particulier les tartes. Le type 65 est la farine des biscuitiers, tandis que le type 80 convient pour les pains de campagne ou le pain bis, le type 110 pour le pain complet et jusqu'au type 150 pour les pains « intégraux ».



Le « fraisage » consiste à pousser et écraser une pâte à foncer sur le plan de travail avec la paume de la main (2 et 3). *Cette opération permet d'obtenir un mélange intime des éléments réunis dans la fontaine* (1), *pour rendre la pâte homogène* (4).

VOLAILLE : SAVOIR GOÛTER LA DIFFÉRENCE

C'est à l'excellence gustative des viandes et des volailles que l'on reconnaît les meilleurs produits, seuls garants d'une cuisine de grande renommée. Aujourd'hui, différents labels estampillent les provenances de qualité. C'est en faisant confiance à ces produits « vérité », choisis avec discernement, testés en toute connaissance de cause, que le cuisinier peut exprimer son talent.

Nourrie au grain, élevée en plein air, telles sont les deux conditions *sine qua non* de la qualité d'une volaille. C'est pourquoi il est toujours recommandé d'acheter un poulet entier, avec les pattes et la tête, afin de pouvoir vérifier la dureté du bec et les callosités des pattes, qui prouvent le séjour en plein air. Avec la volaille de Bresse, la France possède une race mondialement réputée que l'on reconnaît — cocarde tricolore oblige ! — à ses plumes blanches, ses pattes bleues et sa crête rouge (voir photo page ci-contre). Abattu à seize semaines, après avoir bénéficié d'une nourriture parfaitement naturelle sur dix mètres carrés au minimum par volatile, le poulet de Bresse possède une chair très goûteuse, ferme et moelleuse à la fois. Meilleure encore est la poularde de Bresse, dodue, tendre et savoureuse. Quant au chapon exquis et tendre, c'est une merveille à rôtir Autre origine prestigieuse pour les volailles que prise

Lenôtre, Loué, dans le Maine : voici par exemple la Cocotte de volaille de Loué aux écrevisses et à l'estragon. Le syndicat des volailles fermières de cette région a tenu le pari de produire des volailles de grande qualité, issues de races sélectionnées et élevées en liberté. Une politique qui impose, comme chez tous les amoureux de la gastronomie, des exigences et un savoir-faire.

La littérature gourmande a toujours vanté la qualité des canards de Challans, qui d'ailleurs furent longtemps qualifiés de « nantais ». Vendéen par définition, ce canard est nettement moins gros que son cousin de Barbarie, mais il présente une chair de couleur rouge soutenu, assez grasse, mais fine et savoureuse, surtout si l'on prend la précaution de la servir « à la goutte de sang ». Dans le calendrier gourmand des menus Lenôtre, cette volaille de choix figure en automne avec le Filet de canette de Challans caramélisé aux fruits de saison (figues ou poires) et céleri et, en mars, avec le Filet de canette au curry vert, riz noir et pommes fruits au safran.

TOUCHES D'ÉPICES ET GRAIN DE SEL

La vanille, un parfum d'orchidée... Seule épice appartenant à la famille botanique des orchidées, la gousse de vanille est le fruit du vanillier, une liane géante qui pousse sous les climats chauds et humides des Antilles ou des îles de l'océan Indien. Sa belle fleur qui ne vit que huit jours a besoin des insectes pour se reproduire dans la nature, mais dans les plantations de Madagascar (l'origine que privilégie Lenôtre) les « fécondeurs » ont recours à une épine de citronnier. Cueillies vertes avant la maturité, afin que les graines ne s'en échappent pas, les gousses de vanille sont étuvées et séchées pour acquérir cette magnifique couleur brun noir doré que nous lui connaissons. Son parfum caractéristique est dû à la vanilline naturelle, une substance constituée de minuscules cristaux incolores dont la saveur et l'odeur sont puissantes.

La vanille en gousse est toujours la meilleure (voir photo page ci-contre). Son arôme suave et pénétrant est le plus merveilleux qui soit en pâtisserie. Souple et charnue, odorante, lisse et luisante, la plus longue possible, telle apparaît la gousse de vanille de qualité, que l'on attache en petite botte dans un bocal pour éviter de perdre son arôme et lui conserver tout son moelleux. Chez Lenôtre, on la retrouve partout, dans les glaces et les bavaroises, la crème pâtissière et la crème au beurre, les pâtes sablées et les fours secs, les compotes de pommes et les salades de fruits, et même les sirops d'imbibage et le décor des gâteaux.

Comme la truffe noire au milieu des œufs frais, la gousse de vanille donnera très généreusement son parfum au sucre en poudre enfermé dans un bocal, avant d'être fendue en deux et plongée dans une casserole de lait ou de crème frémissant.

Une pointe de poivre Ponctuation qui doit exalter les saveurs sans les dissimuler, le poivre est le fruit du poivrier, petite baie ronde et charnue, d'abord verte, puis qui devient jaune et enfin rouge. Il fut des siècles durant inscrit parmi les rêves et les désirs des grands découvreurs, il fut l'objet de toutes les convoitises et des rivalités, l'épice majeure, rare et stratégique, encore aujourd'hui la plus populaire et la plus répandue dans le monde.

Cueilli vert, le fruit du *Piper nigrum* fournit naturellement le poivre vert, assez doux, parfumé et fruité. Cueilli juste avant qu'il ne rougisse, il donne le poivre noir, bien plus brûlant, fort et corsé. Récoltée mûr, rouge sombre, il donne le poivre blanc, après décorticage, moins virulent et plus aromatique, idéal pour la cuisine de tous les jours (voir photo page ci-contre). Le poivre gris est un simple mélange de noir et de blanc. Le métissage des cultures et des cuisines a introduit en gastronomie un poivre chinois aujourd'hui très présent dans les plats orientaux, le poivre du Sichuan (fourni non par le poivrier noir mais par le frêne épineux), extrêmement fort et piquant, avec une saveur florale. Quant à la maniguette, il ne s'agit plus de poivre, mais de la « graine de paradis », ou cardamome, dont la saveur poivrée est utilisée dans la cuisine du gibier.

Le poivre fait figure d'épice par excellence. Lorsqu'une recette indique de « rectifier l'assaisonnement », sans qu'il soit besoin de préciser, il s'agit bien entendu de sel et de poivre. Le « tour de moulin » donne une saveur bien relevé et fraîche, tandis que la « pincée » de poivre moulu fournit une touche plus discrète. Comme la chaleur peut altérer sa saveur, il est toujours conseillé de poivrer en fin de cuisson ou au moment de servir, pour éviter qu'il ne devienne acre. C'est pourquoi on utilise les baies entières dans les plats à longue cuisson.

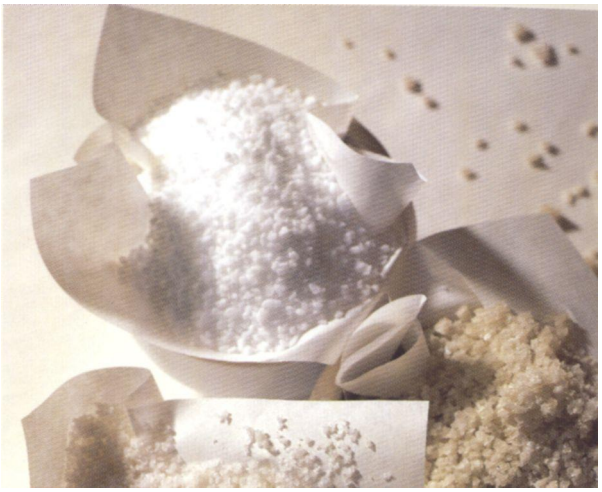
Alors que le sel intervient partout, dans le sucré comme en cuisine, le poivre, lui, est peu utilisé en pâtisserie. Néanmoins, on peut le retrouver dans des mariages insolites, avec des mousses aux fruits exotiques, à la mangue et au fruit de la Passion, parfois avec la poire et même pour relever des fruits rouges, en particulier la fraise et la framboise. On peut aussi l'utiliser dans certains biscuits, comme le Nantais au poivre et à la cannelle, voire avec le

chocolat noir, où il retrouve le rôle d'épice chaude et piquante qu'il avait à l'origine dans la civilisation mexicaine.

Essentiel, le sel : C'est de juin à septembre que l'on peut voir dans les marais salants de Guérande capter l'eau de mer dans les bassins peu profonds où elle s'évapore, puis recueillir à l'aide de râteaux, avant de le stocker en tas énormes, le sel de mer naturel de couleur grisâtre. Plus rare et plus chère, plus difficile encore à récolter, la fine fleur de sel, mousse délicate d'un blanc presque rose, est récoltée, quasiment écrémée à la surface des bassins eux-mêmes. Avec son subtil parfum de violette, juste équilibre de sel et d'iode, c'est le sel que privilégient en France les meilleurs chefs et les boulangers les plus exigeants (voir photo ci-dessus).

Aussi nécessaire que l'eau, voire davantage, le sel permet la vie. Biologiquement nécessaire au fonctionnement de l'organisme, le sel, avant d'être une affaire de goût, est une question de survie. Au début était la mer, au début était donc le sel. lusqu'au siècle dernier, il était également irremplaçable pour la conservation des aliments. C'est toujours aujourd'hui un excellent conservateur, aussi bien pour les charcuteries et salaisons que pour les fromages et les poissons en saumure.

Dans l'alimentation, il a toujours joué le rôle d'exhausteur, de révélateur du goût. Sa fonction est de relever le goût des aliments, d'en faire ressortir toutes les saveurs et d'exciter l'appétit. On le trouve partout en petites quantités, en cuisine naturellement, mais aussi en pâtisserie. Dans le beurre breton comme dans le caramel et la glace, dans tous les pains, mais aussi toutes les pâtes, briochées, brisées ou feuilletées.

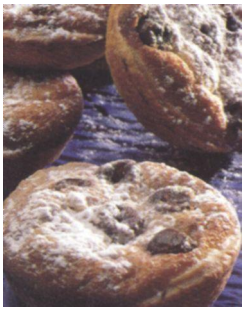


\ndispensable dans toute la cuisine, le sel joue aussi un rôle en pâtisserie. Le poivre y est moins présent. Quant à la vanille, elle règne sur tout le sucré.

Best-sellers

En l'espace d'une génération, Gaston Lenôtre a fait éclore une « nouvelle » pâtisserie, légère et inventive, dont nombre de créations sont devenues des classiques. La fraîcheur des fruits, l'arôme du chocolat, l'harmonie des tartes, le croquant de la meringue, le fondant des brioches : toute la palette de la gourmandise s'exprime à travers ces desserts qui parlent de désir, de plaisir et de bonheur. Où l'œil tout d'abord est comblé par le velouté d'une crème, le miroir d'un glaçage ou le poudré d'une meringue.

Grâce à sa réussite magistrale dans l'art du traiteur, Gaston Lenôtre a également renouvelé ce domaine si particulier de la cuisine. Du hors-d'œuvre aux ultimes mignardises, Lenôtre impose sa signature. Du salé au sucré, en voici la preuve, grâce à ces recettes inscrites désormais parmi les grands classiques de la pâtisserie et de la cuisine.



LES « BEST-SELLERS » DE LA PÂTISSERIE

Le célèbre Opéra figure au premier rang de ces réalisations, alliance parfaite du café et du chocolat sur un fond de biscuit léger aux amandes, tandis que le Succès unit le croquant léger de la meringue aux amandes et la douceur de la crème pralinée. Le Concerto est également un hommage au « tout chocolat » par le biscuit, la mousse et le glaçage, tandis que la Feuille d'automne offre son délicat plissé poudré de sucre glace. A travers le choix d'un chocolat qui sait allier force et douceur, la tradition Lenôtre s'exprime aussi dans le Baccarat, où la noisette et le chocolat s'unissent à la liqueur de framboise. Mais Gaston Lenôtre a su également remettre au goût du jour, en leur ajoutant sa touche personnelle, des recettes plus anciennes, toujours si appréciées des amateurs, comme le Paris-Brest. Le célèbre Saint-Honoré et sa couronne de choux caramélisés garnis de crème pâtissière au chocolat révèlent une crème légère aux marrons, tandis que le Millefeuille façon Lenôtre fait alterner un fin feuilletage caramélisé et une crème pâtissière à la vanille parfumée

Sucrés et parfumés, juteux et croquants, les fruits parlent de soleil et de fraîcheur. Ils offrent aux entremets, charlottes et savarins, leurs lumineuses couleurs et leurs incomparables saveurs. Voici le Schuss blanc et rubis : une mousse de fromage blanc sur fond sablé accueillant une belle couche de fruits rouges couronnée de Chantilly. Ou bien le Poirier si bien nommé, qui fait subtilement alterner la mousseline au caramel et les petites poires poêlées. Et surtout la grande farandole des tartes généreuses sur pâtes fines et croustillantes, pâtes sablées ou feuilletées, habillées de fruits en lamelles ou en quartiers, à l'abricot ou aux pêches, au citron meringué ou à la crème de marrons, aux figues fraîches ou aux pommes fondantes, aux noix caramélisées ou aux poires et à la crème d'amandes.

Les fantaisies glacées inaugurent d'autres instants de douceur et de parfum, avec des accords de saveurs irrésistibles : le manège de sorbets du Carrousel, la marmite en nougatine aux amandes garnie de boules de glaces et de sorbets, le Bayadère — fraise, abricot et pistache — ou le Délice du Pré Catelan — hommage au café dans sa ceinture de nougatine chocolatée —, sans parler des vacherins où la poire répond aux marrons glacés, où la vanille rehausse la framboise, comme des jardins extraordinaires éternisés par la neige et le givre.

Le gâteau Feuille d'Automne (photo page 38), une meringue aux amandes garnie de mousse au chocolat, se reconnaît à son fin plissé de chocolat noir. La tarte Favorite aux figues, garnie de quartiers de figues fraîches sur crème d'amandes, est glacée de gelée de framboises et décorée de pignons (voir photo ci-contre). Le Kouglof alsacien parsemé d'amandes (voir photo page ci-contre) est un grand classique de la pâtisserie française.

LE KOUGLOF

En Alsace, il n'est pas de fête sans « kugelhopf », cette brioche aux raisins secs qui doit son nom à sa forme ronde *{Kugel* en allemand) et à la levure de bière (Hop/, houblon) qui remplaçait jadis le levain.
La reine Marie-Antoinette contribua, dit-on, au succès de ce gâteau, qui conquit Paris sous la forme francisée de kouglof, et que l'on trouvait déjà vendu dans la capitale en 1840.
« Chez nous, précise Gaston Lenôtre, le kouglof est préparé avec de la pâte à brioche, qui en fait un dessert plus riche. Pour le cuire, je préfère les moules en terre vernissée épaisse aux moules de cuivre, car la chaleur y est plus douce et mieux répartie. N'hésitez pas à en faire cuire deux en même temps pour en congeler un. »

Un kouglof, prévu pour 6 personnes.
Préparation : la veille, 30 minutes pour la pâte à brioche + 15 minutes pour le kouglof, le lendemain
Repos : 4 heures pour la pâte + 2 heures pour le kouglof
Cuisson : 30 minutes
Pour la pâte à brioche (proportions pour 1,200 kilo)
15 g de levure de boulanger
15 g de sel
30 g de sucre semoule
2 cuillerées à soupe de lait
500 g de farine extra
6 œufs
350 g de beurre fin
Pour le kouglof
360 g de pâte à brioche
100 g de raisins secs
4 cuillerées à soupe de rhum
100 g de sucre semoule
100 g d'amandes effilées
50 g de sucre glace
1 œuf
50 g de beurre pour le moule et le nappage

Sortez le beurre du réfrigérateur une heure à l'avance.
Emiettez la levure dans un bol avec une cuillerée d'eau froide. Dans un autre bol, délayez le sel et le sucre avec le lait froid. Dans le bol pétrisseur de votre robot électrique, mettez le sucre et le sel délayés, ajoutez la farine, puis la levure. Mélangez puis ajoutez 4 œufs entiers en une fois. Continuez à pétrir : la pâte devient ferme, lisse et homogène ; incorporez les autres œufs un par un. Continuez à pétrir à vitesse moyenne pendant 15 minutes. La pâte devient souple et s'étire facilement sans casser.
Pendant le pétrissage, aplatissez le beurre entre deux feuilles de plastique en le tapant avec un rouleau pour le rendre assez mou. Lorsque la pâte se décolle des parois, réglez l'appareil sur petite vitesse et incorporez le beurre par petits morceaux.
Si vous n'avez pas de bol pétrisseur électrique, faites une fontaine avec la farine, incorporez la levure délayée, incorporez ensuite 3 œufs entiers, puis le sel avec le sucre et encore un œuf ; travaillez la pâte pendant 15 minutes, puis incorporez les deux œufs restants. Continuez à pétrir la pâte jusqu'à consistance lisse et élastique. Incorporez au beurre assoupli le tiers de la pâte, puis le reste de la pâte en deux fois.
Le pétrissage étant terminé, mettez la pâte dans une terrine de 3 litres, couvrez-la d'un torchon et laissez reposer pendant 1 heure 30 à température ambiante jusqu'à ce que la pâte ait rempli la terrine. Rompez la pâte en deux fois, puis mettez-la dans le réfrigérateur pour la laisser lever à nouveau ; 2 à 3 heures plus tard, rompez la pâte à nouveau puis laissez-la au frais pendant toute la nuit.
Le lendemain, prélevez 360 g de pâte pour le kouglof ; avec la pâte restante (840 g), confectionner une brioche pour 6 personnes (ou un second kouglof) et une quinzaine de petites

brioches (que vous pouvez congeler). Versez 10 cl d'eau dans une casserole, ajoutez le sucre semoule et le rhum, portez à ébullition, puis retirez du feu, ajoutez les raisins secs et laissez-les macérer pendant une heure.

Beurrez le moule à kouglof et tapissez les cannelures intérieures avec les amandes effilées. Sur le plan de travail fariné, abaissez le pâte en lui donnant la forme d'un rectangle allongé. Etalez les raisins secs égouttés dessus, puis roulez la pâte sur elle-même en boudin bien serré.

Posez ce boudin de pâte en cercle dans le moule en soudant ensemble à l'aide d'un pinceau les deux extrémités avec l'œuf battu. Laissez reposer dans un endroit assez chaud (25 °C) pendant 2 heures jusqu'à ce que la pâte ait rempli le moule aux trois quarts. Préchauffez le four à 200 °C (thermostat 6) pendant 15 minutes. Enfournez le kouglof et comptez 30 minutes de cuisson. Vérifiez la couleur au bout de 20 minutes. Si le kouglof est assez doré, couvrez-le d'un papier sulfurisé et terminez la cuisson. Pour voir s'il est cuit, piquez-le avec la pointe d'un couteau : la lame doit ressortir sèche.

Démoulez le kouglof chaud et badigeonnez-le aussitôt avec le beurre fondu, puis poudrez-le de sucre glace. Si vous congelez le kouglof, faites-le quand il est encore tiède, sans beurre, ni sucre glace. Sortez-le 2 heures à l'avance du congélateur, passez-le 10 minutes dans le four à 150 °C, puis nappez-le de beurre et poudrez-le de sucre glace.

LE SUCCÈS

« l'étais pâtissier à Pont-Audemer et je travaillais sur des recettes de nouveaux entremets plus légers, mieux adaptés au goût moderne, raconte Gaston Lenôtre. Il existait localement un gâteau appelé Sainte-Eve, à base de pâte meringuée et de crème au beurre, l'en ai réalisé une version nouvelle, qui a très rapidement remporté un vif succès. Son nouveau nom était tout trouvé ! » Pris entre deux fonds ronds de meringue aux amandes, le Succès est garni d'une crème au beurre pralinée. La nougatine concassée qui incruste son pourtour contraste avec la neige du sucre glace qui poudre le dessus.

Pour 8 personnes
Préparation : 40 minutes
Cuisson : 1 heure 20
Pour les fonds de succès
5 blancs d'œufs
190 g de sucre semoule
110 g de sucre glace
90 g d'amandes en poudre
4 cuillerées à soupe de lait
Pour la crème au beurre pralinée
200 g de sucre en poudre
8 jaunes d'œufs, 250 g de beurre
100 g de praliné en poudre
Pour le décor
100 g de sucre glace
50 g de nougatine concassée

Préparez les deux fonds de succès. Montez les blancs en neige bien ferme en ajoutant à mi-parcours 20 g de sucre semoule : c'est la masse 1. Sortez les plaques du four et chauffez-le à 150 °C (thermostat 5). Par ailleurs, mélangez dans un bol 170 g de sucre semoule, 90 g de sucre glace, les amandes en poudre et le lait : c'est la masse 2. Versez un peu de la masse 1 dans la masse 2 et reversez le tout sur la masse 2. Mélangez rapidement avec une spatule sans trop travailler la pâte. Collez sur chaque plaque une feuille de papier siliconé, maintenue aux quatre coins avec une goutte de pâte. Dessinez avec un crayon sur chaque feuille un cercle de 20 cm de diamètre. Mettez la pâte dans une poche à douille de 2 cm de diamètre et remplissez les cercles de pâte en la poussant en spirale. Poudrez-les avec le reste de sucre glace. Faites cuire les deux plaques à la fois dans le four pendant 1 heure 20 en les intervertissant à mi-cuisson. Surveillez bien la cuisson

pour ne pas laisser les fonds colorer trop vite. Sortez-les dès qu'ils sont cuits. Préparez la crème au beurre praliné. (Le beurre doit être sorti 30 minutes à l'avance.) Versez 8 cl d'eau dans une casserole, ajoutez le sucre en poudre et faites-le cuire au boulé (120 °C), pendant une dizaine de minutes. (Une goutte de sirop plongée dans un bol d'eau froide forme une boule ferme.)

Pendant ce temps, fouettez les jaunes dans un bol à vitesse moyenne ; versez rapidement le sucre cuit sur les jaunes sans cesser de fouetter. Faites ensuite refroidir en continuant à fouetter pendant 10 minutes. Incorporez alors le beurre en morceaux, en fouettant pendant 5 minutes à petite vitesse. Finissez en incorporant le praliné en poudre. La crème au beurre doit être bien souple au moment de son utilisation.

Pour monter le gâteau, choisissez le fond de succès le moins régulier des deux pour la base. Posez-le sur un disque de carton de 20 cm de diamètre. Garnissez ce fond avec la crème au beurre, en en gardant environ 100 g pour masquer le tour du gâteau. Posez le second disque sur la crème en appuyant légèrement. Avec une palette, étalez le reste de crème tout autour, puis poudrer abondamment le gâteau de sucre glace sur le dessus.

Mettez le gâteau au frais pendant une heure. Sortez-le et appliquez la nougatine concassée sur toute la tranche. Servez-le bien frais. Il se conserve pendant 3 jours dans le réfrigérateur en gardant tout son moelleux.

En utilisant ces fonds de succès et en remplaçant la crème au beurre par une mousse au chocolat, vous pouvez réaliser le fameux Feuille d'automne, dont la finition nécessite non pas du sucre glace et de la nougatine concassée, mais un glaçage au chocolat — sur le dessus et tout autour (voir la recette de l'Opéra) — ainsi qu'un décor plissé, confectionnés de la manière suivante. Faites fondre 150 g de chocolat à croquer au bain-marie, puis étalez-le sur une plaque bien propre en formant une couche fine et régulière à l'aide d'une palette. Mettez-la au réfrigérateur pendant 1 heure. Avec un couteau souple à large lame, tirez le chocolat en bloquant votre pouce sur le bas de la lame pour obtenir un effet plissé.

L'OPÉRA

Quatre niveaux d'un biscuit aux amandes dit loconde, faisant alterner en fines couches une crème au café et une ganache au chocolat, tel est l'Opéra, toujours rectangulaire, spécialité majeure de la maison Lenôtre (voir page ci-contre). Ce célèbre gâteau est en fait une création parisienne, née dans les années 1950, et lorsque Gaston Lenôtre s'installa rue d'Auteuil, c'est naturellement qu'il reprit à son compte, en lui apportant son interprétation personnelle, ce magnifique gâteau au chocolat recouvert d'un glaçage bien lisse.

Pour 6-8 personnes
Préparation : 1 heure
Cuisson : quelques minutes

Pour le biscuit loconde
150 g de sucre en poudre
130 g d'amandes en poudre
40 g de farine

Préparez la pâte à biscuit. Mélangez d'abord 130 g de sucre avec les amandes en poudre pour obtenir le tant-pour-tant. Incorporez la farine, puis deux œufs entiers. Ajoutez ensuite les deux autres œufs progressivement en continuant à fouetter pendant 15 minutes.

Par ailleurs, montez les blancs en neige en leur ajoutant le reste de sucre. Mélangez enfin délicatement

4 œufs entiers
4 blancs d'œufs
Pour la crème au café
2 œufs et demi
300 g de sucre
450 g de beurre
10 g d'extrait de café
Pour la ganache
20 cl de lait
300 g de chocolat noir
10 g de beurre
Pour le sirop
150 g de sucre
14 g de Nescafé altarica
Pour le glaçage
100 g de chocolat
80 g de sucre glace
40 g de beurre

les blancs d'oeufs avec le mélange précédent.
Etalez cette pâte sur une grande feuille de cuisson posée sur une plaque à biscuit en formant une couche régulière. Faites cuire dans le four préchauffé à 250 °C pendant 6-7 minutes. Dès que le biscuit est cuit, sortez la plaque du four, retirez le biscuit et posez-le sur le plan de travail.
Préparez la crème au beurre au café. Fouettez les œufs entiers dans un grand bol. Par ailleurs, faites cuire le sucre avec 9 cl d'eau dans une casserole jusqu'au petit boulé (120 °C) — une goutte de sirop plongée dans de l'eau froide forme une boule assez ferme. Versez le sucre cuit sur les oeufs en continuant à fouetter, jusqu'à refroidissement complet du mélange. Incorporez ensuite le beurre préalablement réduit en pommade. Parfumez cette crème en ajoutant l'extrait de café. Réservez au frais.
Préparez la ganache. Versez le lait dans une casserole et faites-le chauffer. Pendant ce temps, hachez le chocolat noir dans une terrine. Versez le lait bouillant dessus, mélangez intimement et incorporez le beurre. Lissez la crème pour la rendre parfaitement homogène.
Préparez le sirop au café : versez le sucre dans une casserole et ajoutez 15 cl d'eau, mélangez et portez à ébullition, puis ajoutez le Nescafé et mélangez pour faire dissoudre.
Découpez le biscuit loconde en quatre rectangles de même taille et préparez un carton coupé aux mêmes dimensions. Posez une abaisse de biscuit sur le carton et imbibez-la de sirop au café. Etalez par-dessus la moitié de la crème au beurre au café à l'aide d'une spatule en formant une couche bien régulière.
Posez dessus une autre abaisse de biscuit et imbibez-la de sirop. Etalez par-dessus une couche régulière de ganache au chocolat. Posez à nouveau une abaisse de biscuit et imbibez-la. Etalez dessus le reste de crème au beurre au café. Réservez au frais pendant que vous préparez le glaçage au chocolat.
Faites fondre le chocolat à croquer dans une petite casserole au bain-marie, puis incorporez le sucre glace et le beurre. Mélangez intimement et retirez du feu, puis ajoutez une par une deux à 3 cuillerées à soupe d'eau pour lisser parfaitement le mélange.
Posez la dernière abaisse de biscuit sur le gâteau et nappez-la de glaçage au chocolat à peine tiède avec une palette. Parez les côtés bien nettement avec un couteau à lame large et réservez l'Opéra au frais jusqu'au moment de servir.

L A T A R T E É L É O N O R E

tarte aux pommes est sans doute le dessert familial le plus répandu en France. Chaque région, chaque canton possède sa recette. Bel hommage à la Normandie, baptisée du prénom de la mère de Gaston Lenôtre, cette tarte feuilletée aux pommes est exquise dégustée tiède, à la sortie du four (voir photo ci-dessus). Si vous avez l'âme normande, versez dessus une cuillerée à dessert de crème fraîche. Les pommes Golden de la garniture ont l'avantage de ne pas se défaire à la cuisson : leur douceur est compensée par la compote de pommes acidulées, relevée de jus de citron, qui recouvre le feuilletage.

Pour 6 personnes
(3 tartes de 18 cm de diamètre)
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 20 minutes
210 g de pâte feuilletée
Pour la compote de pommes
500 g de pommes acidulées
150 g de sucre

Préparez la compote. Pelez les pommes et coupez-les en quartiers. Mettez-les dans une casserole, ajoutez le sucre et 10 cl d'eau. Si les pommes vous semblent un peu fades, ajoutez le jus et le zeste du citron finement haché. Faites cuire sur feu doux pendant environ 20 minutes. Cette compote se conserve pendant 8 jours dans le réfrigérateur. Il vous en faut environ 100 g pour les tartes.

Préchauffez le four à 240 °C (thermostat 8). Abaissez la pâte

1 demi-gousse de vanille
1 demi-citron non traité
Pour la garniture
5 pommes Golden
200 g de sucre glace
3 grosses cuillerées à dessert de crème fraîche (facultatif)
60 g de beurre

feuilletée sur 3 mm d'épaisseur et découpez dedans trois disques de 18 cm de diamètre que vous posez sur la plaque du four légèrement mouillée. Garnissez le centre de chaque disque d'une fine couche de compote, en allant jusqu'à 3 cm du bord. Pelez les Golden et coupez-les chacune en huit quartiers. Disposez ces quartiers en cercle à plat sur la compote en les serrant bien.
Poudrez de sucre glace (prenez-en la moitié pour les trois tartes) et parsemez de noisettes de beurre. Faites cuire les tartes pendant 15 minutes. Sortez-les, poudrez-les avec le reste de sucre glace et remettez-les pendant 5 minutes dans le four pour faire briller les quartiers de pommes. Versez une cuillerée à dessert de crème fraîche sur chaque tarte et servez-les tiède.

LE VACHERIN VALENTIN

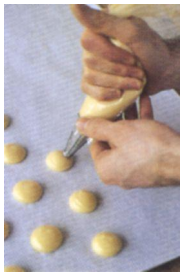
Ainsi baptisés en raison de leur forme ronde et de leur couleur neigeuse qui évoquent le fromage du même nom, les vacherins sont des entremets traditionnels depuis le siècle dernier.
« Apparu à la fin du XIX^{e} siècle, raconte Gaston Lenôtre, le vacherin était alors constitué d'une base de pâte aux amandes remplie de crème fouettée sur laquelle on ajoutait quelques meringues. Aujourd'hui, les vacherins ont parfois gardé leur base de pâte aux amandes mais ils sont le plus souvent réalisés entièrement en meringue. Garnis de glaces ou de sorbets de différents parfums, éventuellement de fruits confits, ils sont masqués de Chantilly. »

Pour 8 à 10 personnes
Préparation : 1 heure (la veille)
Cuisson : 1 heure 15
Prise au froid : 5 heures
Pour la meringue
5 blancs d'œufs
125 g de sucre glace
125 g de sucre semoule
1 cuillerée à café de jus de citron
1 pincée de sel
Pour la garniture
50 cl de sorbet aux poires
50 cl de glace aux marrons
50 cl de crème fraîche
80 g de crème de marrons
2 poires au sirop (facultatif)

Recouvrez la plaque du four d'une feuille de papier sulfurisé. Préchauffez le four à 150 °C (thermostat 4) ; mélangez le sucre glace avec le sucre semoule. Montez les blancs d'œufs additionnés d'une pincée de sel et de jus de citron en neige très ferme. Au bout de 5 minutes, incorporez les deux sucres mélangés, puis mettez le mélange dans une poche à douille d'un diamètre de 10 à 12 mm
Dessinez sur la plaque du four un cercle de 20 cm et remplissez-le en spirale. Formez ensuite 8 coques hémisphériques de 5 cm de diamètre. Faites cuire ces meringues pendant 1 heure 15 dans le four, légèrement entrouvert pendant les 5 premières minutes en calant la porte avec une cuiller en bois. Surveillez attentivement la cuisson et baissez la température si la meringue colore trop vite
Quand il est refroidi, posez le fond de meringue dans un moule à bords hauts en acier inoxydable, sur un carton de

même diamètre. Mettez le tout 20 minutes dans le réfrigérateur. Etalez régulièrement la glace aux marrons sur le fond de meringue et remettez-le pendant 1 heure au froid. Répartissez ensuite la crème de marrons et finissez de remplir avec le sorbet aux poires. Lissez le dessus et mettez le moule pendant 2 heures 30 dans le congélateur. Démoulez le vacherin sur un plat de service très froid,mis à glacer pendant 30 minutes.

Montez la crème fraîche en Chantilly. Avec une palette, étalez-en le tiers sur environ 5 mm d'épaisseur à la surface du gâteau. Décorez le reste du vacherin avec le reste. Collez les coques verticalement sur le pourtour du vacherin avec un peu de crème, puis dessinez des rosaces à l'aide d'une poche à douille cannelée. Remettez le vacherin dans le congélateur jusqu'au moment de servir. Néanmoins, le vacherin est toujours meilleur s'il est assemblé juste avant de le servir.



La poche à douille permet de réaliser des décors variés, en forme de rosettes, de virgules, de coquilles, grâce à des embouts lisses ou cannelés, voire en étoile. La crème est versée dans la poche où elle est bien tassée ; le haut de la poche est ensuite maintenu serré avec une main ; de l'autre, on presse doucement la crème vers l'embout que l'on guide au fur et à mesure à la surface du gâteau à décorer.

LA GALETTE DES ROIS AUX AMANDES

Apothéose du feuilletage au beurre délicatement fourrée d'une crème aux amandes, la galette de l'Epiphanie, moment renouvelé de gourmandise sitôt les fêtes passées, répète chaque année que « les Rois » sont à tous égards une fête de douceur. Autrefois, la pâte feuilletée Lenôtre comportait de la crème fraîche. La maison salait son beurre et les chefs laissaient « mûrir » le beurre pendant trois à quatre jours, car cela lui « donnait du goût ». Le célèbre joaillier Pomellato a signé une charmante collection de fèves naïves et colorées, inspirées de son bestiaire : lapin, étoile de mer ou dauphin, cygne, chameau, écureuil ou girafe, et même le « dodo », animal fétiche de la marque.

Pour 8 personnes
Préparation : 25 minutes
Repos : 5 heures
Cuisson : 35 minutes
Pour la pâte feuilletée

Préparez le feuilletage : prélevez 75 g de beurre et laissez-le à température ambiante. Quand il est bien ramolli, mélangez-le rapidement avec la farine et le sel fondu dans le mélange d'eau et de crème fraîche, en pétrissant à petite vitesse dans un bol mélangeur. Ramassez la pâte en boule, quadrillez la

500 g de farine extra
575 g de beurre
15 g de sel
12,5 cl de crème fleurette
Pour la crème d'amandes
16 cl de lait
1 tiers d'une gousse de vanille
2 jaunes d'oeufs
50 g de sucre en poudre
15 g de farine
125 g de beurre
125 g d'amandes en poudre
125 g de sucre glace
1 gros œuf entier de 70 g
1 cuillerée à soupe bombée de Maïzena
1 cuillerée à soupe de rhum
Pour la finition
1 œuf
50 g de sucre glace

À *l'occasion de la Fête des Rois, la maison Lenôtre sollicite des créateurs pour imaginer des séries de fèves de formes et de couleurs différentes : Daum, Nina Ricci, Sonia Rykiel, Thierry Mugler, Saint Laurent, Garouste et Bonetti, Pomellato ont ainsi modelé ces fantaisies au gré de leur imagination. Ci-dessus, des fèves en forme de cœur dessinées par Christian Lacroix.*

surface avec un couteau et mettez-la dans le réfrigérateur pendant 2 heures dans un récipient couvert.
Tapez le reste de beurre (500 g) entre deux feuilles de plastique pour le rendre homogène tout en le laissant ferme. Abaissez la pâte en carré et posez le beurre au milieu, puis rabattez les côtés pour l'enfermer Aplatissez l'abaisse en rectangle et pliez-la en trois, tournez-la d'un quart de tour et aplatissez-la à nouveau. Répétez toute l'opération pour donner un deuxième tour. Enveloppez la pâte et mettez-la pendant 1 heure au réfrigérateur. Reprenez-la, donnez deux nouveaux tours et remettez-la au frais pendant encore 1 heure. Répétez toute cette opération encore une fois pour obtenir une pâte à six tours. Vous obtenez ainsi 1,200 kilo de pâte : il en faut 600 g pour une galette de 8 personnes, mais elle se congèle très bien.

Pour la crème d'amandes, préparez d'abord une crème pâtissière : les jaunes fouettés avec le sucre, additionnés de farine, sur lesquels on verse le lait bouillant qui a chauffé avec la vanille ; faites bouillir cette crème pendant une minute en fouettant pour ne pas la laisser attacher. Laissez-la refroidir. Réduisez le beurre en pommade dans le bol mélangeur d'un robot, ajoutez les amandes en poudre, le sucre glace, puis l'œuf. Continuez à pétrir jusqu'à l'obtention d'une masse légère et homogène dans laquelle vous incorporez la Maïzena et le rhum. Ajoutez alors la crème pâtissière froide cuillerée par cuillerée.

Partagez la pâte feuilletée en deux portions égales. Abaissez-les en coupant les coins et en réincorporant les chutes pour obtenir finalement deux cercles de 28 cm de diamètre sur 2 mm d'épaisseur. Badigeonnez le tour de la première abaisse sur 1 cm de large avec de l'œuf battu. Etalez la crème d'amandes au centre de l'abaisse en évitant de déborder sur le tour enduit à l'œuf. Enfoncez la fève quelque part. Posez le second disque de pâte par-dessus. Faites des entailles régulières en biais sur tout le pourtour avec la lame d'un couteau.
Dorez le dessus à l'œuf et dessinez des losanges ou des feuilles pour le décor.
Faites cuire la galette, posée sur la tôle du four légèrement mouillée, pendant 10 minutes à 240 °C (thermostat 8), puis pendant 20 à 25 minutes à 200 °C. Quelques minutes avant la fin de la cuisson, poudrez le dessus de sucre glace et faites glacer la croûte.

LE PARIS-BREST

C'est en 1891 qu'un pâtissier de la région parisienne, dont le magasin se trouvait sur le parcours de la course cycliste, fameuse à l'époque, entre la capitale et la Bretagne, eut l'idée de confectionner en rond un éclair de grande taille pour évoquer une roue de bicyclette. Ainsi naquit le Paris-Brest (voir photo page ci-contre), une couronne de pâte à choux, fourrée de crème pralinée, parsemée d'amandes effilées et poudrée de sucre glace. « Le respect des traditions, la connaissance des classiques, c'est bien !, reconnaît Gaston Lenôtre. Mais il faut aussi savoir s'adapter à l'époque contemporaine. Aujourd'hui, les recettes sont moins sucrées, plus légères, privilégiant la fraîcheur des produits tout en gardant la saveur de leurs origines. Elles correspondent à un mode de vie différent de celui de nos parents. »

Pour 6 personnes
Préparation : 40 minutes
Cuisson : 30 minutes

Pour la pâte à choux
12,5 cl de lait
110 g de beurre
2 petites cuillerées à café de sel
2 petites cuillerées à café de sucre
140 g de farine
5 œufs de 50 g

Pour la garniture
25 cl de lait
1 demi-gousse de vanille
3 jaunes d'œufs
75 g de sucre
20 g de maïzena
80 g de praliné en poudre
50 g de beurre
50 g d'amandes effilées
sucre glace pour le décor

Préchauffez le four à 230 °C (thermostat 7-8). Préparez la pâte à choux : versez le lait dans une casserole, ajoutez le même volume d'eau, le sel, le sucre et le beurre. Faites chauffer doucement. Dès que l'ébullition s'annonce, retirez la casserole du feu et ajoutez la farine.

Remettez à chauffer pendant 1 minute en remuant avec une spatule pour dessécher la pâte.

Transvaser la pâte dans une terrine chaude et incorporez 2 œufs en fouettant quelques secondes, deux autres aussitôt après, puis le dernier. Arrêtez de fouetter dès que la pâte est homogène. Posez sur la plaque du four une feuille de papier siliconé et tracez sur ce papier un cercle de 20 cm. Remplissez de pâte à choux une poche à douille munie d'une douille de 1 cm. Dressez trois couronnes de pâte : une première en suivant la circonférence du cercle, la deuxième collée contre la première, à l'intérieur, puis une troisième à cheval sur les deux premières. Parsemez-les d'amandes effilées. Faites cuire 30 minutes dans le four légèrement entrouvert à l'aide d'une cuiller en bois, en baissant la température à 220 °C au bout d'un quart d'heure.

Vous avez utilisé le quart environ de la pâte pour le Paris-Brest : avec le reste, dressez des choux ronds et faites-les cuire également, un peu moins longtemps que la grosse pièce. Ils se conservent dans un sac en plastique 1 semaine au réfrigérateur et 1 mois dans le congélateur.

Sortez la couronne de pâte à choux quand elle est cuite et laissez-la refroidir, puis coupez-la dans l'épaisseur, à la base de la couronne supérieure, en vous servant d'un couteau-scie. Préparez alors la garniture : une crème pâtissière enrichie de beurre et de praliné.

Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux dans une casserole de 2 litres. Par ailleurs, fouettez les jaunes avec le sucre dans une terrine de 2 litres jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis incorporez la maïzena. Versez le lait bouillant sur ce mélange en fouettant doucement, puis remettez le tout sur le feu. Laissez bouillir la crème pendant une minute en la fouettant vigoureusement pour ne pas la laisser attacher. Versez la crème dans une jatte et frottez-en la surface avec une noix de beurre pour éviter la formation d'une croûte. (Vous disposez ainsi de 450 g de crème pâtissière nature. Il vous en faut 250 pour le Paris-Brest. Le reste peut faire un dessert léger pour le jour même, avec des crêpes par exemple.) Réduisez le beurre en pommade et fouettez-le avec le praliné, puis ajoutez la crème pâtissière refroidir en plusieurs fois, en fouettant pendant 2 à 3 minutes pour obtenir une crème légère et homogène. Mettez cette crème dans une poche à douille cannelée de 2 cm de diamètre. Garnissez la partie inférieure du gâteau en poussant sur la poche, puis décorez tout le pourtour en formant des petites rosaces ou des cannelures. Posez délicatement le couvercle de pâte à choux sur la crème et poudrez le tout de sucre glace. Mettez le Paris-Brest au frais jusqu'au moment de le servir.

LE GÂTEAU ÉTOILE

Imaginez un disque de biscuit imbibé de sirop au cacao, garni de mousse au chocolat noir, elle-même recouverte d'un glaçage au chocolat. C'est l'Étoile (voir page ci-contre), le rêve de tous les amateurs de chocolat, qui apprécieront l'harmonie entre le moelleux du biscuit et le fondant de la mousse. « J'ai en effet voulu créer un gâteau " tout chocolat ", précise Gaston Lenôtre, mais qui en plus serait d'une légèreté aérienne, sans aucun ajout de farine. A l'origine, il était en forme d'étoile. C'était si joli... Ensuite, il a évolué vers une forme ronde. »

Pour 6-8 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 15 minutes
Pour le biscuit
2 œufs
60 g de sucre
20 g de farine
10 g de cacao en poudre
30 g de fécule
Pour la mousse
10 cl de lait
335 g de chocolat noir
40 cl de crème fleurette
Pour le sirop
20 cl d'eau
130 g de sucre
35 g de cacao
Pour le glaçage

Préparez le fond en biscuit : cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes. Mettez les jaunes dans une terrine avec la moitié du sucre, mélangez jusqu'à ce que la préparation blanchisse. Tamisez la farine avec le cacao et la fécule. Versez cette préparation sur les jaunes et mélangez sans trop insister pour que la pâte ne durcisse pas.

Montez les blancs en neige avec le sucre restant. Incorporez le quart de ces blancs dans la pâte précédente pour la détendre, puis ajoutez le reste délicatement. Etalez cette pâte à biscuit sur une plaque tapissée d'une feuille de cuisson, le plus régulièrement possible, en formant un cercle de 26-28 cm de diamètre. Faites cuire dans le four préchauffé à 180 °C pendant une quinzaine de minutes. Sortez le disque de pâte et laissez-le refroidir.

Pendant ce temps, préparez la mousse. Hachez le chocolat noir et mettez-le dans une terrine. Mettez le lait dans une petite casserole et portez à ébullition, versez-le sur le chocolat et fouettez le mélange jusqu'à ce qu'il soit homogène. Par

7 cl de lait
100 g de chocolat noir
30 g de beurre

ailleurs, fouettez vivement la crème fleurette en Chantilly, puis incorporez-la délicatement à la ganache précédente. Couvrez et mettez au réfrigérateur.

Préparez le sirop : versez l'eau dans une casserole, ajoutez le sucre et portez à ébullition. Lorsque le sirop commence à chauffer, ajoutez le cacao et mélangez.

A l'aide d'un cercle métallique ou d'un moule de 26 cm de diamètre, découpez proprement le disque de biscuit ; laissez-le dans son cercle ou son moule après avoir retiré le papier de cuisson. Imbibez-le de sirop en vous servant d'un pinceau à pâtisserie, puis remplissez le cercle de mousse au chocolat sur une hauteur de 3 cm. Lissez le dessus avec une palette, puis remettez le gâteau dans le réfrigérateur pendant que vous préparez le glaçage.

Hachez le chocolat prévu pour le glaçage dans un bol. Faites bouillir le lait et versez-le dessus en incorporant également le beurre. Mélangez jusqu'à ce que le glaçage soit parfaitement homogène. La couverture s'utilise tiède.

Retirez le cercle autour du gâteau et recouvrez-le de glaçage en vous aidant d'une spatule. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

Vous pouvez décorer le dessus de copeaux de chocolat.

TOUT L'ART DU SALÉ

Choisies de manière à refléter avec bonheur l'éventail des saveurs que la maison Lenôtre maîtrise aussi bien dans le domaine du salé que du sucré, les recettes qui suivent illustrent l'art et la manière de tirer parti des ingrédients que met le marché à la disposition des gourmets : canard et agneau, crabe et crevettes, Saint-lacques et saumon, avocat et poivre vert.

Des recettes qui expriment le sens de la fête, conçues pour réunir autour d'une table des convives heureux, séduits par une présentation alléchante ou originale.

« l'ai commencé mon apprentissage à treize ans, se souvient Gaston Lenôtre, et mon métier est vite devenu une passion. Cet amour de la pâtisserie et de la cuisine, je le dois à mes parents, Éléonore et Gaston Lenôtre. Tout ieunes, dans notre ferme de Normandie, mon frère Marcel et moi, nous admirions notre mère confectionnant avec les produits fermiers, des plats et des desserts tellement succulents...
C'est pourquoi la transmission du savoir, des connaissances et des tours de main est si importante. Les recettes qui restent et qui méritent de rester constituent comme un trésor que l'on garde précieusement, et que l'on peut se transmettre d'une génération à l'autre. »

LE GIGOT DE SEPT HEURES

Longuement braisé à chaleur douce, le célèbre gigot de sept heures est également appelé « gigot à la cuiller », car la viande devient tellement tendre au terme de la cuisson qu'on peut la servir avec une cuiller. La version qu'en donne Lenôtre permet de servir cette pièce de choix en plat de résistance d'une tablée nombreuse.

Pour 8 personnes
Préparation : 1 heure
Cuisson : 7 heures
1 gigot de 3 kilos non désossé
12 cl d'huile d'olive
350 g d'oignons
400 g d'échalotes
2 branches de céleri
4 gousses d'ail
4 tomates
2 litres de fond de veau
1 bouquet garni (4 queues de persil, 2 feuilles de laurier et 3 brins de thym liés ensemble)
1 pied de veau coupé en quatre

Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande cocotte en fonte. Posez le gigot dedans et faites-le revenir en le retournant pour le colorer uniformément. Salez et poivrez Retirez du feu. Pelez les oignons, les échalotes et les gousses d'ail. Parez les branches de céleri. Ebouillantez et pelez les tomates. Emincez les oignons et les échalotes ; émincez les branches de céleri ; coupez les tomates en quartiers , laissez les gousses d'ail en chemise.
Remettez la cocotte sur le feu, ajoutez les oignons et les échalotes, laissez-les suer doucement, puis versez le fond de veau : il doit parvenir à hauteur du gigot. Ajoutez le bouquet garni, le céleri, les tomates et les gousses d'ail, ainsi que le pied de veau.
Couvrez la cocotte et faites cuire dans le four à 110 °C pendant environ 6 heures, en vérifiant que le bouillon ne

1 citron
16 olives noires
sel et poivre

réduit pas trop vite. La cuisson est obtenue lorsque l'on peut enfoncer une fourchette dans le gigot et qu'elle pénètre sans difficulté.
Retirez délicatement le gigot de la cocotte et posez-le sur un plat de cuisson allant dans le four, arrosez-le d'un peu de jus et mettez-le dans le four, réglé sur 160 °C. Poursuivez la cuisson pendant une petite heure en arrosant souvent le gigot avec le jus restant de manière à le lustrer
Pendant ce temps, désossez le pied de veau ; levez et émincez finement le zeste du citron ; dénoyautez et émincez les olives.
Passez le jus de cuisson, goûtez et rectifiez l'assaisonnement
Posez le gigot sur un plat de service bien chaud.
Garnissez-le avec le pied de veau, le citron et les olives.
Arrosez-le avec un peu de jus passé et réduit, servez le reste en saucière. Servez le plus chaud possible. Les convives se servent à la cuiller.

LES PETITS PÂTÉS EN CROÛTE À L'AGNEAU

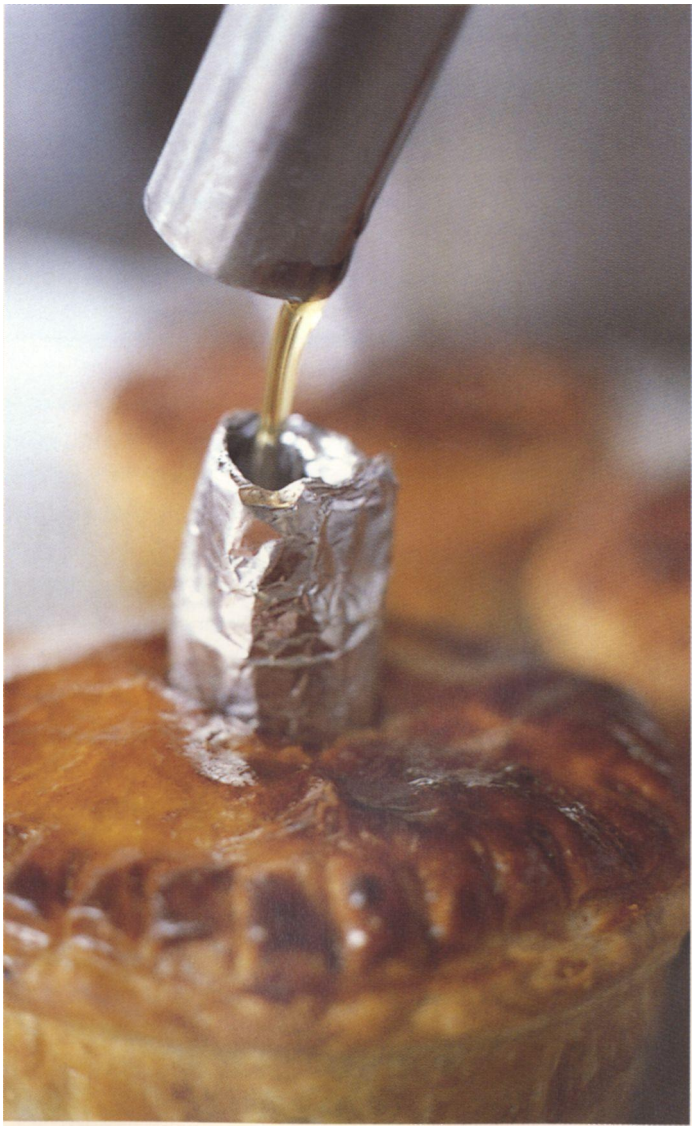
Inspirés des mélanges de saveurs orientales, où oignons et épices se réduisent en compote relevée de citron, ces petits pâtés en croûte peuvent se servir chauds ou froids, avec de la gelée coulée à l'intérieur
C'est un bel exemple de la manière dont évolue le goût contemporain, en puisant à des sources diverses pour renouveler le style des mets à servir en entrée chaude.

Pour 10 portions individuelles
Préparation : I heure
Cuisson : 20 minutes
Pour la pâte à pâté
250 g de farine
1 œuf
8 g de sel
155 g de beurre
2 œufs pour dorer
Pour la compote d'oignon
1 gros oignon
1 tranche de citron
1 grosse tomate
2 cuillerées à soupe d'huile
cumin en grains, curcuma et carvi en poudre

Préparez la pâte en mélangeant les ingrédients et amalgamez-les avec 5 cl d'eau, comme pour une pâte brisée, sans trop la travailler. Ramassez-la en boule, enveloppez-la et mettez-la dans le réfrigérateur pendant tout le reste de la préparation.
Préparez la compote : pelez et émincez l'oignon, pelez et concassez la tomate.
Faites chauffer l'huile, ajoutez oignon et tomate, ainsi que le citron et les épices à raison d'une pointe de couteau pour chacune.
Laissez mijoter doucement jusqu'à consistance de compote, retirez du feu et laissez refroidir.
Hachez grossièrement la viande. Pelez et ciselez finement les oignons, hachez le céleri et la carotte, mélangez ces ingrédients avec une pincée de persil, d'estragon et de thym, ainsi que le concentré de tomate. Incorporez la compote

Pour la farce
110 de selle d'agneau désossée
360 g d'épaule d'agneau désossée
1 oignon
1 demi-branche de céleri
1 petite carotte
1 demi-cuillerée à café de concentré de tomate
persil plat, estragon, fleur de thym

d'oignon froide. Avec cette farce, façonnez des boulettes de 70 g chacune. Abaissez la pâte sur 5 mm d'épaisseur. Détaillez dans cette pâte dix ronds de 7 cm de diamètre et dix ronds de 10 cm de diamètre. Déposez les boules de farce sur les petits disques, recouvrez-les avec les grands disques et soudez-les pour enfermer la farce. Dorez à l'œuf.
Faites une petite cheminée sur le dessus de chaque pâté avec une petite douille. Faites cuire les pâtés dans le four à 170 °C pendant 20 minutes.
Servez-les chauds ou refroidis.
Si vous les servez froids, faites couler de la gelée dans la cheminée avant de les servir.



Les pâtés en croûte, recouverts d'un couvercle de pâte, sont dotés d'une petite cheminée en papier d'aluminium, qui permet pendant la cuisson l'évacuation de la vapeur. Après la cuisson, c'est par cette cheminée que l'on verse un peu de gelée, dans les pâtés que l'on sert froids.

LA TERRINE DE CANARD AU POIVRE VERT

Grand classique parmi les recettes de pâtés et terrines, cette préparation demande un peu de temps, mais constitue une belle entrée froide quelles que soient l'occasion ou la saison. Vous pouvez réaliser la même recette en remplaçant le poivre vert par des pistaches. Les quantités sont données à titre indicatif pour les achats ; il convient ensuite de faire les pesées et d'être précis quant à l'assaisonnement.

Pour 3 à 4 terrines de 500 g chacune
Préparation : 30 minutes (sur 2 jours)
Macération : 12 heures
Cuisson : 1 heure 15
Repos après cuisson : 24 à 48 heures
320 g de filets de canard
320 g de chair de canard
340 g de gorge de porc
300 g de poitrine de porc
32 cl de lait bouilli
2 petits œufs
20 g de farine
sel, poivre vert, noix de muscade, thym séché, sucre en poudre
3 ou 4 feuilles de laurier
100 g de barde de lard
2 feuilles de gélatine
crépine de porc

Le premier jour : pesez séparément d'une part les filets, d'autre part le reste de la chair avec un peu de graisse ; mettez les filets dans une assiette creuse et le reste dans un saladier. Additionnez les deux poids. Ajoutez dans le saladier un poids égal de porc (gorge et poitrine). Calculez le nouveau total. Pour la cuisson, il faudra un œuf par kilo de ce total. Ajoutez le poids des œufs et réservez-les. Ce dernier total vous indique les proportions de l'assaisonnement, à savoir PAR KILO : 20 g de sel, 15 g de poivre, une pincée de muscade et 10 cl de porto.

Emincez trois des filets de canard dans la longueur, coupez les autres en gros dés. Coupez en cubes le porc et le reste de la chair de canard ; passez-les au hachoir et mettez-les dans un saladier ; ajoutez les œufs, puis la farine et enfin, petit à petit, le lait (en en réservant 10 cl), puis l'assaisonnement et le porto. En remuant avec une cuiller, ajoutez les filets coupés en dés. Placez les morceaux longs juste sous la surface de la préparation pour les retrouver facilement. Laissez macérer au réfrigérateur pendant au moins 12 heures dans le saladier couvert.

Le deuxième jour : préchauffez le four à 220 °C (thermostat 7). Sortez les filets longs du saladier et réservez-les. Mélangez le lait restant, chaud, avec la gélatine rincée et gouttée ; incorporez le tout à la préparation. Dans le fond de trois ou quatre terrines de 500 g, mettez une feuille de laurier, puis une barde de lard. Versez la préparation jusqu'à mi-hauteur. Posez dessus les filets longs (dans la longueur si les terrines sont rectangulaires, en arc de cercle si elles sont rondes ; finissez de remplir. Recouvrez d'un morceau de peau de canard bordée à l'intérieur et piquez-la en plusieurs endroits pour l'empêcher de se rétracter.

Posez les terrines dans un plat à rôtir et faites-les cuire pendant 15 minutes. Baissez ensuite la chaleur à 120 °C (thermostat 3), versez de l'eau dans le plat pour faire un bain-

marie et laissez cuire pendant 60 minutes. Laissez refroidir dans le récipient de cuisson en posant dessus une planchette ou un ravier avec un poids assez lourd pour tasser la terrine. Mettez ensuite les terrines dans le réfrigérateur et laissez-les reposer pendant 24 à 48 heures avant de les consommer.

Elles se conservent ainsi pendant une quinzaine de jours. Si vous désirez les conserver plus longtemps, il est préférable de congeler les terrines crues (faites prendre dans le récipient de cuisson, tapissé de papier d'aluminium, puis sortez la farce prise au froid et finissez de la congeler).

LE COULIBIAC DE SAUMON

Préparation classique de ce noble poisson, héritage de la cuisine russe de cour telle que la pratiquait encore Antonin Carême, le coulibiac est un pâté non moulé dont la farce réunit du saumon, des champignons et du riz, avec des fines herbes. La sauce à la crème qui lui fait escorte est relevée elle aussi de fines herbes.

Pour 8 personnes
Préparation : 1 heure 30
Cuisson : 40 minutes
Pour la farce
70 g de pain de mie sans croûte
60 g de filet de merlan cru
30 g de filet de colin cru
10 cl de crème fraîche double
1 demi-œuf cru
130 g de champignons de couche
85 g de riz
1 demi-œuf dur
500 g de filet de saumon sans la peau
1 grande crêpe salée
ciboulette, estragon, cerfeuil
sel et poivre
Pour la pâte
500 g de pâte à brioche
160 g de pâte feuilletée
1 œuf
Pour la sauce
45 cl de crème fraîche double
20 g de fines herbes fraîches mélangées
1 cuillerée à soupe de jus de citron
sel fin, poivre blanc

Hachez, pas trop finement, le merlan et le colin, puis incorporez, en hachant la crème, le pain de mie et l'œuf cru (tous ces ingrédients doivent être bien froids) ; salez et poivrez, réservez au réfrigérateur. Faites cuire les champignons émincés dans un peu de beurre, faites cuire le riz à l'eau bouillante et faites pocher le saumon en le gardant « jeune cuit » (pas trop). Hachez l'œuf dur. Incorporez à la farce les champignons, le riz bien égoutté, l'œuf dur, 1 cuillerée à soupe de cerfeuil, autant de ciboulette et moitié moins d'estragon, et enfin le saumon bien égoutté et émietté. Façonnez cette farce en gros boudin, dans un film plastique, et remettez-le au frais.

Etalez la crêpe sur le plan de travail, posez dessus le gros boudin de coulibiac, enveloppez-le soigneusement et remettez-le au frais. Abaissez la pâte à brioche sur 2 cm d'épaisseur en forme de rectangle assez grand pour emballer le coulibiac. Posez celui-ci au centre, dorez à l'œuf battu, puis enveloppez-le. Aplatissez les bouts et rabattez-les sous le coulibiac. Dorez l'extérieur et posez sur le dessus une bande de pâte feuilletée. Dorez cette pâte et confectionnez deux cheminées à l'aide de petites douilles. Faites cuire dans le four à 170 °C pendant 40 minutes.

Préparez la sauce en mélangeant tous les ingrédients prévus pour celle-ci. Faites-la chauffer doucement de manière à la servir tiède. Lorsque le coulibiac est cuit, sortez-le et laissez-le refroidir. Servez-le chaud, coupé en tranches assez épaisses, avec la sauce à part.

LES SAINT-JACQUES EN COQUILLE LUTÉE

Les parfums de la mer et de la terre, Saint-Jacques et truffe, s'unissent dans ces coquilles pour une présentation hors du commun, à réserver pour un dîner raffiné entre amis.
« Cette délicieuse recette est une création de mon neveu Patrick, alors qu'il était chef au Pré Catelan précise Gaston Lenôtre.

Pour 4 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 10 minutes
4 belles coquilles Saint-Jacques très fraîches
100 g de champignons de couche
1 poireau
1 carotte
80 g de beurre
jus de truffe
Noilly Prat
100 g de pâte feuilletée
1 jaune d'œuf
sel et poivre

Ouvrez les coquilles Saint-lacques, mettez de côté les deux parties de chaque coquille après les avoir bien lavées et essuyées. Nettoyez les noix et le corail des Saint-Jacques dans cinq bains d'eau successifs. Réservez-les au frais. Parez et émincez très finement les champignons, lavez le poireau et taillez-le en filaments, pelez la carotte et taillez-la en fins bâtonnets. Faites chauffer 40 g de beurre dans une casserole, ajoutez les légumes et faites-les suer doucement en remuant jusqu'à ce qu'ils soient bien ramollis. Salez et poivrez, égouttez cette préparation.

Répartissez les légumes dans le fond des coquilles, disposez par-dessus les noix et les coraux. Salez et poivrez.
Ajoutez un trait de jus de truffe et un trait de Noilly Prat, puis posez dessus une noix de beurre.
Beurrez intérieurement le couvercle des coquilles et remettez-les en place.
Abaissez le feuilletage et découpez dedans quatre bandes égales au pourtour de chaque coquille. Posez-les sur le bord en pressant avec les doigts pour bien les souder et fermer les coquilles de manière hermétique : c'est ce que l'on appelle « luter ». Badigeonnez la bande de feuilletage avec le jaune d'œuf. Faites cuire dans le four (calées sur la plaque dans une couche de gros sel ou du papier aluminium froissé) pendant 10 minutes à 200 °C. Servez les coquilles « lutées » dans des assiettes chaudes. Chaque convive ouvre sa coquille pour en humer le parfum avant de la déguster

LES NIDS DE POIREAUX AU CRABE ET AUX CREVETTES

Agréable à l'œil, frais au palais, associant des saveurs printanières et maritimes, cette entrée savoureuse ne présente pas de difficulté de réalisation. Pour la chair de crabe, choisissez un tourteau bien lourd et faites-le cuire à l'eau bouillante, puis laissez-le refroidir complètement avant de le décortiquer.

Pour 4 personnes
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 15 minutes
8 poireaux de taille moyenne
200 g de queues de crevettes roses décortiquées
4 cuillerées à soupe d'huile d'olive
cuillerée à soupe de vinaigre de xérès
1 pointe de moutarde
1 œuf entier
1 cuillerée à soupe de ius de citron
200 g de chair de crabe décortiquée
2 cuillerées à soupe de fines herbes
2 cuillerées à soupe de mayonnaise
1 trait de tabasco
sel fin, poivre noir au moulin

Parez et lavez les poireaux, faites-les cuire à l'eau bouillante bien salée. Dès qu'ils sont cuits, plongez-les dans une bassine d'eau glacée, puis égouttez-les soigneusement. Pendant ce temps, préparez la vinaigrette avec l'huile, le vinaigre, la moutarde, le jus de citron et l'œuf. Prélevez-en le tiers et faites mariner les crevettes dedans. Confectionnez des nids avec les poireaux parfaitement égouttés (comptez-en deux par personne), en les entrelaçant sur les assiettes de service froide. Mélangez par ailleurs la chair de crabe avec les fines herbes, la mayonnaise et le trait de tabasco. Répartissez ce mélange dans les nids de poireaux. Recouvrez-le avec les crevettes marinées et décorez avec un zeste d'orange. Servez en proposant à part le reste de vinaigrette.

LES PETITS CHOUX À LA MOUSSE D'AVOCAT

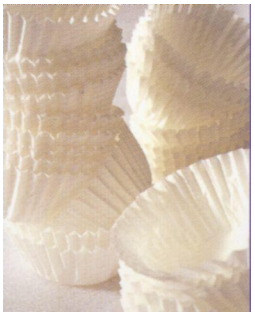
C'est le contraste entre le croquant des petits choux frais et le moelleux fondant de la farce à l'avocat qui fait l'attrait de ces délicieuses bouchées, idéales en amuse-gueule ou pour un buffet.

Pour 15 bouchées
Préparation : 20 minutes
15 choux non sucrés
1 avocat mûr
8 cl de crème fleurette
4 g de gélatine en feuilles
curry, sel, tabasco et paprika
pluches de cerfeuil frais

Coupez l'avocat en deux, retirez le noyau, pelez-le puis émincez la chair en grosses lamelles. Passez celles-ci rapidement dans une poêle anti-adhésive posée sur feu vif : la chaleur permet de fixer le vert de la chlorophylle sans avoir besoin de les citronner.
Réduisez rapidement l'avocat en purée, puis incorporez la gélatine rincée et refroidie : les deux ingrédients doivent être à la même température. Ajoutez ensuite la crème fleurette en fouettant vivement le mélange, relevez cette farce avec une pincée de curry, une pincée de sel et un trait de tabasco.
Retirez un chapeau sur chaque chou et poudrez les chapeaux de paprika. Garnissez les choux de farce à l'avocat en prenant une poche à douille cannelée. Reposez le chapeau en place et décorez les choux d'une pluche de cerfeuil.

Cadeaux gourmands

Que peut-on imaginer de plus charmant à offrir qu'un cadeau gourmand ? Bonbons, friandises et petits biscuits faits maison constituent la solution rêvée quand on veut faire plaisir, surtout s'ils sont présentés dans une jolie corbeille, une boîte sur mesure, avec une étiquette décorée à la main.11 y a quelque chose de délicieusement nostalgique à confectionner soi-même des sucreries et des petits gâteaux. Les cadeaux gourmands puisent à toutes les sources de la petite pâtisserie, avec ces biscuits, ces tuiles, ces friandises savoureuses aux noisettes ou aux amandes qui peuvent se garder quelque temps pour venir accompagner au bon moment une glace ou un entremets.
Et pour ceux qui préfèrent le salé au sucré, les allumettes au fromage et les petits biscuits salés seront les bienvenus à l'apéritif.
Maître en l'art de faire plaisir, Lenôtre possède nombre de recettes aussi tentantes les unes que les autres. Ses artisans du goût connaissent toutes les formules, délicates et raffinées, aux arômes riches et profonds.
Voici une sélection composée par leurs soins de petits secrets accessibles à tous.



CONFISERIES À L'ANCIENNE

Le mot « bonbon » est apparu dans le vocabulaire français sous Henri IV, mais le goût pour les friandises est bien antérieur puisque ce sont les croisés qui découvrirent le sucre, cette « épice » orientale que les apothicaires vendaient à prix d'or. C'est ainsi que naquirent au fil du temps les bonbons de sucre, sucres de pomme, sucettes et autres bonbons acidulés, les pastilles et les drops, les boules de gomme et les guimauves, les bonbons fourrés de confiture, de praliné ou de liqueur, mais aussi les caramels, durs ou tendres selon leur degré de cuisson, enrichis de lait et de beurre. Les nougats eux aussi ont une histoire fort ancienne : nés vers 1650, ils firent le renom de Montélimar et de sa région. Les dragées faisaient déjà le régal des Grecs sous forme d'amandes enrobées de miel, mais celles que nous connaissons aujourd'hui existent depuis plus de sept cents ans.

Quant aux pâtes de fruits, que l'on appelait jadis des confitures sèches, leur ancêtre, le cotignac d'Orléans, à base de coing, naquit sous Louis XI. Toutes les villes de France possèdent une spécialité de confiserie qui fait leur renom. Délicieuse énumération qui passe par les pralines de Montargis et les bergamotes de Nancy, les forestines de Bourges et les bêtises de Cambrai, les cassissines de Dijon et les berlingots de Carpentras, les sucres d'orge de Vichy et les papillotes de Lyon, les calissons d'Aix, les cachous de Toulouse, les négus de Nevers ou encore le zan d'Uzès.

La confiserie est un art et un métier. La plupart de ces réalisations demandent une technique, un matériel et des ingrédients professionnels. Mais bien des friandises et sucreries précieuses restent néanmoins à portée de main pour enchanter petits et grands.

Fruits *déguisés [voir photo page* 66) *et sucettes multicolores et acidulées (voir photos ci-dessous et page ci-contre)* •. *toute l'habileté du confiseur est en jeu quand il s'agit des différents stades de cuisson du sucre.*

LES POMMES D'API

Plantées sur un bâtonnet en bois, rutilantes et luisantes, les pommes d'api font d'exquises friandises à sucer et à croquer, que l'on peut emballer individuellement dans un papier Cellophane noué d'un ruban rouge.

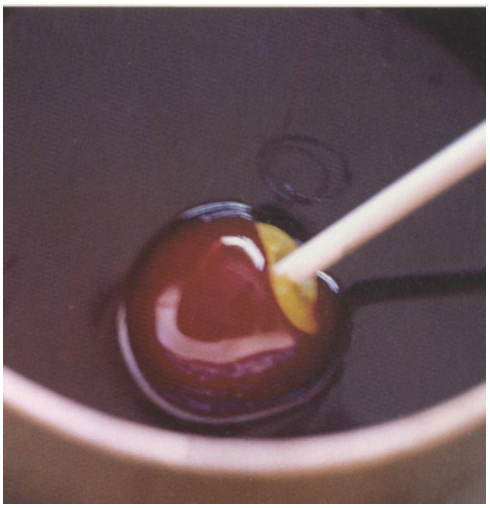
Pour une vingtaine de pièces
20 petites pommes bien fermes, grosses comme des balles de tennis au maximum
1 kilo de sucre
40 cl d'eau
300 g de glucose
colorant alimentaire rouge

Lavez les pommes et essuyez-les très soigneusement. Retirez la queue. A la place enfoncez un bâtonnet en vous assurant qu'il est solidement planté

Versez le sucre dans une casserole, ajoutez le glucose, l'eau et quelques gouttes de colorant. Mélangez pour dissoudre les ingrédients en faisant chauffer, puis faites cuire jusqu'à 152 °C. C'est le stade de cuisson du « grand cassé » : le sucre se colore en jaune paille sur les bords de la casserole ; une goutte de ce sirop plongée dans de l'eau froide devient dure et cassante. Surveillez attentivement la cuisson du sucre pour qu'il ne se transforme pas en caramel foncé. Retirez la casserole du feu et plongez le fond dans de l'eau froide pour stopper la cuisson.

Etalez une grande feuille de papier d'aluminium sur une tôle et huilez-la très légèrement. Prenez les pommes une par une par le bâtonnet et trempez-les dans le sirop en les faisant tourner pour bien les enrober (voir photos ci-dessous).

Posez-les sur le papier d'aluminium et laissez-les refroidir entièrement avant de les décoller.



LES FRUITS DÉGUISÉS

Sous le nom de « fruits déguisés », on regroupe deux sortes de préparations différentes, qui constituent toutes de jolies friandises à offrir : d'une part les amandes, cerises confites, dattes, noix et pruneaux garnis de pâte d'amandes puis enrobés de sucre cuit ou candi ; d'autre part des fruits frais, dés d'ananas, quartiers d'oranges ou de clémentines, des marrons ou des cerises à l'alcool enrobés de sucre cuit coloré, de chocolat ou de fondant.

Pour 40 pièces
10 amandes entières blanches
100 g de pâte d'amandes blanches
10 dattes confites dénoyautées
100 g de pâte d'amandes verte
10 pruneaux dénoyautés
100 g de pâte d'amandes blanche
10 bigarreaux confits
100 g de pâte d'amandes jaune
500 g de sucre semoule

Pour les amandes, formez un boudin de 24 cm de long avec la pâte d'amandes, coupez-le en tronçons réguliers de 2 cm. Modelez chaque tronçon en une boule ovale, fendez-la sur un côté dans la longueur et glissez-y une amande en ne laissant apparaître que la tranche de l'amande. Laissez sécher 12 heures.

Pour les dattes, façonnez la pâte d'amandes de la même façon que pour les amandes, mais introduisez les boules ovales dans les dattes fendues. Refermez les dattes en laissant apparaître la pâte. Laissez sécher 12 heures.

Pour les pruneaux, procédez comme pour les dattes. Pour les bigareaux, coupez-les en deux et pressez une demi-cerise de chaque côté des tronçons de pâte d'amandes. Laissez sécher 12 heures (voir photo ci-dessous).

Préparez le candi le jour de la préparation des fruits déguisés : portez à ébullition le sucre et 20 cl d'eau dans une casserole parfaitement propre. Retirez du feu dès que le mélange se met à bouillir et laissez refroidir 10 minutes. Versez ce sirop dans un pot, fermez le couvercle et laissez refroidir pendant au moins 3 heures et de préférence jusqu'au lendemain. Ne remuez pas le pot.

Pour procéder au candissage, versez un peu de candi dans le fond de deux ou trois plats à gratin juste assez grands pour contenir les fruits rangés côte à côte. Rangez les fruits et versez délicatement dessus le reste du sirop. Posez délicatement une grille dessus pour bien immerger les fruits et laissez macérer sans toucher pendant 12 heures. Inclinez le plat sans bouger les fruits pour vider le sirop dans une casserole. Faites égoutter les fruits sur une grille pendant 4 heures, 2 heures d'un côté puis 2 heures de l'autre. Disposez les fruits déguisés candis dans des caissettes en papier plissé : bien séchés, il se gardent pendant un mois dans une boîte hermétique.

LES MANDARINES DÉGUISÉES

Savoureux et d'une couleur ravissante, ces quartiers d'agrumes enrobés de sucre cuit sont à déguster le jour même ou le lendemain. La même recette peut se faire également avec des clémentines ou même des oranges. S'il vous reste du sucre, vous pouvez le couler dans des petits coquillages pour faire des coque-doux ou des roudoudous.

Préparation : 30 minutes
Cuisson : 8 minutes
Séchage : 2 heures
Pour 15 à 18 quartiers
4 mandarines
250 g de sucre semoule
1 demi-citron
colorant rouge carmin

Lavez les mandarines et enlevez l'écorce sans abîmer la chair. Détachez soigneusement les quartiers et ne gardez que ceux qui sont intacts, sinon le sucre ne tiendra pas. Laissez-les sécher pendant 2 heures à l'air ambiant. Versez le sucre dans une casserole, ajoutez 80 cl d'eau ; portez à ébullition et ajoutez le jus de citron. Arrêtez la cuisson à 155 °C (stade de cuisson du grand cassé : le sucre casse comme du verre et ne colle plus sous la dent). Cette cuisson dure environ 5 minutes à partir de l'ébullition. Retirez la casserole du feu et posez-la inclinée sur un torchon plié. Prenez les quartiers un par un en les tenant par un bout et trempez-les rapidement sur plus de la moitié dans le sucre cuit. Essuyez sur le bord de la casserole et posez la tranche du fruit sur une plaque revêtue de papier siliconé (ou très légèrement huilée).
Quand tous les quartiers sont ainsi à demi enrobés, reportez la casserole sur le feu, ajoutez 5 gouttes de colorant et remuez doucement jusqu'à ébullition. Trempez l'autre moitié de chaque quartier en les tenant par le bout déjà enrobé. Reposez-les sur la tranche. Laissez refroidir complètement avant de les mettre en caissettes.

LES PÂTES DE FRUITS

Du sucre et de la pulpe de fruits, tels sont les deux ingrédients des confiseries plus proches de la confiture que du bonbon. Elles portaient d'ailleurs jadis le nom de « confitures sèches ». On aime les déguster pour retrouver l'arôme délicat des fruits dont elles sont issues, parfois avec une originalité surprenante dans les saveurs et les couleurs. C'est une confiserie qui offre l'avantage de se conserver sans précautions particulières pendant plus d'un mois en gardant tout son parfum.

Pour 1 kilo de pâtes de fruits (poires, pêches fraîches)

Préparez les fruits choisis en les réduisant en purée ; pesez le poids de pulpe et mettez-la dans une casserole. Mélangez à

500 g de pulpe de fruits environ
1 sachet de gélifiant pour confiture
600 g de sucre semoule
1 noix de beurre
300 g de sucre cristallisé

sec le gélifiant en poudre et 50 g de sucre semoule.
Faites chauffer la pulpe de fruits et portez à ébullition en fouettant. Ajoutez le mélange gélifiant-sucre. Portez à nouveau à ébullition pendant 1 minute. Ajoutez 250 g de sucre et faites bouillir à nouveau en remuant. Ajoutez le reste de sucre et portez une troisième fois à ébullition en tournant sans arrêt avec une spatule contre le fond de la casserole en faisant des huit.
Le feu doit être vif et la cuisson finale, quand tout le sucre est incorporé, doit se faire à gros bouillons pendant plusieurs minutes (plus ou moins selon le fruit). Incorporez le beurre à mi-cuisson.
Posez une feuille de papier sulfurisé sur un support qui ne se déforme pas à la chaleur. Placez dessus un cadre rectangulaire haut de 4 cm (ou à défaut un ou plusieurs moules à tarte à fond amovible). Versez la pâte et laissez-la prendre et refroidir pendant au moins 2 heures.
Découpez-la en gros cubes et roulez-les dans le sucre cristallisé (voir photo ci-contre). Si la pâte est un peu sèche, humectez la surface avec un pinceau mouillé avant de la découper.
Rangez les pâtes de fruits dans un petit coffret en bois ou un panier tressé pour les offrir.

Pâte de fraises : Un grand classique dont la qualité dépend du parfum du fruit choisi. 600 g de fraises, 40 g de gélifiant + 50 g de sucre, 550 g de sucre semoule, 1 noix de beurre
Cuisson finale : 5 minutes

Pâte de fruits de la Passion : Lune des meilleures pâtes de fruits, translucide et délicieusement parfumée.
1 kilo de fruits de la Passion (à coque brune et chair rouge), évidés et passés à la centrifugeuse, pour donner 300 g de jus, 300 g de sirop de fruits en bocal, 40 g de gélifiant + 50 g de sucre semoule, 550 g de sucre semoule
Cuisson finale : 5 minutes

Pâte de carottes : Son goût est exquis et sa couleur ravissante. Elle prend en une demi-heure seulement.
400 g de carottes pelées et lavées, coupées en rondelles et broyées crues, mélangées avec 150 g de sirop de fruits en bocal, 40 g de gélifiant + 50 g de sucre semoule, 550 g de sucre semoule, 1 noix de beurre
Cuisson finale : 5 minutes

LES ÉCORCES D'ORANGES CONFITES

Délicieusement parfumées, ces écorces d'oranges juste enrobées d'un mélange de sucre glace et d'amandes en poudre permettent d'agrémenter nombre de desserts et d'entremets (voir photo ci-dessous). Choisissez bien entendu des oranges non traitées, dotées d'une peau assez épaisse.

Pour 200 g d'écorces d'oranges
4 oranges
300 g de sucre semoule
50 g d'amandes en poudre
50 g de sucre glace

Lavez et essuyez les oranges, détachez l'écorce en quatre quartiers, sans abîmer la pulpe qui peut servir à confectionner un dessert ou une autre confiserie. Détaillez les écorces en fines lamelles. Mettez-les dans une casserole d'eau bouillante et faites-les bouillir pendant une dizaine de minutes, retirez-les et égouttez-les.Versez 50 cl d'eau dans une grande casserole, ajoutez le sucre, mélangez et faites chauffer en remuant pour que le sucre fonde régulièrement. Lorsque le sirop se met à bouillir, plongez les écorces dedans et laissez frissonner sur petit feu pendant 2 heures sans couvrir la casserole. Retirez du feu, couvrez et laissez macérer pendant 12 heures. Répétez cette même opération deux jours de suite, sans retirer les écorces de leur sirop. Pour enrober les écorces d'oranges confites : sortez-les de la casserole et laissez-les égoutter pendant 6 à 12 heures. Préchauffez le four à 200 °C (thermostat 6). Mélangez soigneusement les amandes en poudre et le sucre glace : vous obtenez du tant-pour-tant ; étalez-le sur la plaque du four et faites-le griller pendant 10 minutes, en remuant à mi-cuisson pour uniformiser la couleur. Laissez refroidir. Pendant ce temps, séchez les écorces dans du papier absorbant. Passez le tant-pour-tant refroidi au mixer ou dans un tamis. Versez cette poudre dans un pot, ajoutez les écorces séchées et secouez le pot pour les enrober. Offrez-les dans un joli bocal.

LES BONBONS TOUR EIFFEL

Confectionnés avec des noisettes de première qualité, telle la variété « levant » qui vient du nord de l'Italie, ces confiseries croustillantes et finement caramélisées sont délicieuses.
On peut les enrober de chocolat à croquer ou au lait pour en faire un assortiment à offrir. La noisette dont la forme arrondie est caractéristique, est non seulement parfumée, elle est aussi très souvent le témoin craquant d'une multitude de friandises.

Pour 50 Tours Eiffel
160 g de noisettes
70 g de sucre semoule
1 demi-gousse de vanille
2 cuillerées à soupe d'huile
100 g de chocolat à croquer

Préchauffez le four à 170 °C (thermostat 5). Faites chauffer les noisettes pendant 7 minutes dans le four, étalées sur la plaque. Sortez-les et frottez-les aussitôt dans un torchon épais pour les débarrasser de leur peau. Laissez le four allumé pour la finition.

Sortez la plaque du four, huilez-la légèrement ; préparez une seconde plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Versez le sucre dans une casserole, ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau et la vanille. Portez à ébullition, laissez cuire pendant 3 minutes, puis portez ce sirop à 118 °C. Retirez la casserole du feu et plongez les noisettes dedans, encore chaudes. Mélangez avec une spatule, puis remuez sans précipitation pendant environ 30 secondes.

Posez à nouveau la casserole sur feu moyen et faites caraméliser le sucre. Faites rouler les noisettes dans le caramel pour les colorer, mais sans laisser fumer. Etalez ensuite les noisettes sur la plaque huilée. Avec vos doigts huilés également, collez les noisettes trois par trois en les réunissant, puis posez une quatrième noisette sur le dessus. Posez les bonbons ainsi formés au fur et à mesure sur la plaque recouverte de papier. Pendant l'opération, remettez de temps en temps les noisettes en vrac dans le four pour les garder collantes. Laissez refroidir les Tours Eiffel pendant 15 minutes à température ambiante. Enrobez-en la moitié avec du chocolat, cassé en morceaux et fondu au bain-marie avec un filet d'huile (1 cuillerée à soupe pour 100 g). Une fois les bonbons enrobés, mettez-les pendant 30 minutes dans le réfrigérateur pour durcir le chocolat.

LES CARAMELS MOUS

Le caramel est un bonbon fait de sucre cuit, auquel on ajoute du beurre, de la crème ou du lait, et souvent un parfum de café, vanille ou chocolat, voire des noisettes ou du rhum (voir photo ci-contre). Son origine remonte sans doute aux premiers temps de l'emploi du sucre en confiserie et l'on en trouve trace dans les somptueux édifices de douceurs et de friandises édifiés sur les tables d'apparat de la cour de Versailles.

Pour 50 à 60 caramels
20 cl de crème fraîche
1 gousse de vanille
2 noix de glucose
325 g de sucre

Versez la crème fraîche dans une casserole, ajoutez la gousse de vanille fendue en deux et une pincée de sel. Faites tiédir. Par ailleurs, faites chauffer dans une autre casserole le glucose et le sucre. (Le glucose est une substance très visqueuse : pour la prélever dans son récipient, mouillez-vous

135 g de beurre
sel fin

les mains et prenez-en la valeur de deux noix.) Ajoutez 5 cl d'eau et faites cuire le mélange jusqu'au caramel blond (118 °C). Incorporez le beurre au caramel en mélangeant bien. Retirez la gousse de vanille de la crème et versez celle-ci sur le mélange précédent. Faites cuire jusqu'à 117 °C en nettoyant les bords de la casserole avec un pinceau trempé dans de l'eau chaude. Versez le contenu de la casserole sur la tôle du four tapissée d'une feuille de papier sulfurisé assez épais, sur une épaisseur de 1 cm environ. Laissez refroidir complètement avant de découper la masse en petits pavés de 2,5 cm de côté. Emballez-les dans des carrés de papier transparent et rangez-les dans une jolie boîte.

PETITS BISCUITS ET AUTRES FRIANDISES

Moelleux ou croquants, parfumés aux fruits secs ou aux fruits frais, jouant sur les formes et les couleurs, de délicieux petits gâteaux tout fraîchement confectionnés feront de très jolis cadeaux. Rien ne peut remplacer la saveur d'une tuile délicate et légère comme une dentelle, le fondant des croissants aux amandes qui dégagent encore leur arôme de grillé ou la saveur des amandes pilées qui se marie avec le parfum d'une liqueur d'orange. Préparez-les au dernier moment pour que les destinataires des cadeaux puissent apprécier au fil de quelques jours ces délicates attentions.

LES TUILES À L'ORANGE

Faciles à réaliser, parfumées d'une délicieuse saveur d'agrume — ce peut être aussi du pamplemousse —, ces tuiles (voir photo page ci-contre) accompagnent parfaitement les glaces, sorbets et entremets, comme la mousse au chocolat par exemple, mais sont aussi exquises avec le thé de l'après-midi.

Préparation : 15 minutes
Repos : 24 heures
Cuisson : 10 minutes
Pour 35 tuiles
100 g de sucre semoule
50 g de beurre
2 petites cuillerées à soupe de jus d'orange
40 g de farine ordinaire
60 g d'amandes hachées grillées

Faites fondre le beurre dans une casserole, réservez. Mélangez dans une terrine les amandes et le sucre, ajoutez le jus d'orange et la farine, puis incorporez le beurre fondu. Laissez reposer cette pâte pendant 24 heures dans le réfrigérateur. Avec une cuiller, déposez des petits tas de pâte sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Faites cuire pendant 10 minutes dans le four préchauffé à 180 °C. A la sortie du four, décollez les palets et posez-les encore chauds sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner la forme d'une tuile. Laissez refroidir à température ambiante. Quand les tuiles sont froides, rangez-les dans une boîte garnie de papier de soie.

LES TUILES AU CHOCOLAT

Sùperbement parfumées au cacao et à la noisette, ces tuiles feront le bonheur des amateurs de gourmandises à l'heure du thé ou en fin de repas avec le café (voir photo page ci-contre).

Préparation : 15 minutes
Repos : 2 heures
Cuisson : 5 minutes
Pour 35 tuiles
100 g de beurre
80 g de sucre glace
60 g de farine ordinaire
60 g de cacao en poudre
40 g de noisettes concassées
20 g de miel de sapin

Mélangez dans une terrine le beurre et le sucre glace. Incorporez la farine tamisée ainsi que le cacao, puis ajoutez les noisettes et le miel. Lorsque le mélange est homogène, prélevez-en des petits tas avec une cuiller pour les poser sur une plaque (ou deux) couvertes de papier siliconé. Laissez reposer pendant 2 heures dans le réfrigérateur.
Faites cuire ces palets pendant 5 minutes dans le four préchauffé à 220 °C (thermostat 7). A la sortie du four, décollez les palets et façonnez-les en tuiles à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Laissez-les refroidir complètement avant de les ranger dans une boîte ou une corbeille garnie de papier de soie.

LES CROISSANTS AUX AMANDES

Tres faciles à réaliser, ces petits croissants en pâte d'amandes sont parfaits à offrir pour le thé ou avec d'autres petits fours que l'on appelle « mignardises », avec le café en fin de repas.

Préparation : 30 minutes
Repos : 12 heures
Cuisson : 3 minutes
Pour 60 pièces
500 g de pâte d'amandes crue
50 g de marmelade d'abricots
1 blanc d'oeuf cru
quelques gouttes de vanille liquide
50 g d'amandes effilées
1 jaune d'œuf

Mélangez la pâte d'amandes avec la marmelade d'abricots, le blanc d'œuf et la vanille. Lorsque le mélange est lisse et homogène, roulez-le en boudins minces, épais comme le doigt environ.
Découpez ces boudins en tronçons de 6 cm de long, aplatissez les bouts en pointe et donnez-leur la forme de croissants. Dorez-les au jaune d'œuf, puis parsemez-les d'amandes effilées.
Laissez les croissants sécher pendant une journée, puis passez-les dans le four à 230 °C (thermostat 8) pendant deux ou trois minutes. Laissez-les refroidir avant de les emballer.

LES DOUCEURS AU GRAND-MARNIER

Elles se consomment à la fin du repas au moment du café, pour clore le menu sur une friandise qui marie l'amande et le miel, le citron et l'orange. Elles sont rapides et faciles à réaliser.
Vous pouvez les conserver dans une boîte hermétique.

Préparation : 15 minutes
Cuisson : 10 minutes
Pour 25 à 30 pièces
175 g d'amandes en poudre
240 g de sucre glace
35 g de miel de sapin
35 g de beurre
4 cl de Grand-Marnier
40 g d'écorce de citron confite hachée en petits morceaux

Réunissez les amandes en poudre, 90 g de sucre glace, le miel, le beurre, le Grand-Marnier et l'écorce de citron confite hachée en petits morceaux dans le bol mélangeur d'un robot et mixez rapidement pour obtenir une préparation homogène. Avec une petite cuiller, déposez des petits tas réguliers sur une plaque revêtue d'une feuille de papier sulfurisé. Faites-les cuire pendant une dizaine de minutes dans le four préchauffé à 160 °C. Sortez-les et laissez-les refroidir complètement. Mélangez 150 g de sucre glace avec 20 cl d'eau. Avec un pinceau badigeonnez le dessus des « douceurs » avec ce glaçage, puis laissez-les sécher entièrement.

... ET QUELQUES GOURMANDISES SALÉES

Si plaisir d'offrir il y a en toute occasion, pour Noël ou un anniversaire, pour des retrouvailles entre amis ou entre parents, c'est aussi pour partager de bonnes et belles choses. Pour changer des douceurs, pourquoi ne pas offrir aussi des gourmandises salées ou épicées, relevées de cannelle ou de paprika, de poivre ou de fromage, comme les allumettes au gruyère (voir photo ci-dessous) ?

LES NANTAIS AU POIVRE ET À LA CANNELLE

Ces galettes dorées, striées en quadrillage, associent agréablement le salé et le sucré.
Elles sont aussi délicieuses avec le thé qu'avec un vin chaud ou du porto.

Préparation : 30 minutes
Cuisson : 12 minutes
Pour 30 nantais
250 g de beurre
100 g de sucre en poudre
75 g d'amandes en poudre
1 œuf
230 g de farine ordinaire
40 g de cannelle en poudre
3 tours de moulin de poivre de Cayenne
8 cl de crème liquide
40 g de sel

Malaxez le beurre avec 30 g de sucre. Par ailleurs, mélangez les amandes avec le reste de sucre. Réunissez ces deux préparations, puis incorporez l'œuf. Mixez le tout en ajoutant la cannelle, puis en dernier la farine petit à petit pour obtenir une boule assez compacte. Posez la boule de pâte sur le plan de travail fariné et abaissez-la avec le rouleau sur une épaisseur de 4 à 5 mm environ. Découpez la pâte en petits disques de 3 cm de diamètre avec un emporte-pièce (ou un petit verre). Mélangez la crème et le sel, badigeonnez les disques de pâte avec cette dorure en vous servant d'un pinceau, puis rayez le dessus avec les dents d'une fourchette, d'abord dans un sens puis dans l'autre. Poudrez de poivre et faites-les cuire dans le four à 180 °C (thermostat 6) pendant 12 minutes. Sortez-les et laissez-les refroidir. Ces galettes se conservent une semaine dans une boîte hermétique.

LES PALMIERS SALÉS

Confectionnés selon le même principe que les allumettes au fromage, ces palmiers peuvent s'offrir en assortiment avec les premières, pour les amateurs de petites bouchées légères, croustillantes et dorées.

Préparation : 15 minutes
Cuisson : 12 minutes
Pour 40 pièces
125 g de pâte feuilletée
50 g de gruyère râpé
cuillerée à soupe de gros sel

Abaissez la pâte feuilletée sur 3 mm d'épaisseur en formant un rectangle. Parsemez le gruyère râpé sur la moitié de la pâte, puis repliez celle-ci sur elle-même et aplatissez-la au rouleau. Repliez ce nouveau rectangle en quatre.
Mettez ces abaisses de feuilletage repliées dans le réfrigérateur pendant 1 heure, puis découpez-les en fines tranches. Rangez-les sur une feuille de cuisson anti-adhésive posée sur une plaque et parsemez les palmiers de gros sel. Faites-les cuire pendant 12 minutes dans le four à 160 °C (thermostat 5-6). Laissez-les refroidir complètement avant de les ranger dans une boîte ou une petite corbeille.

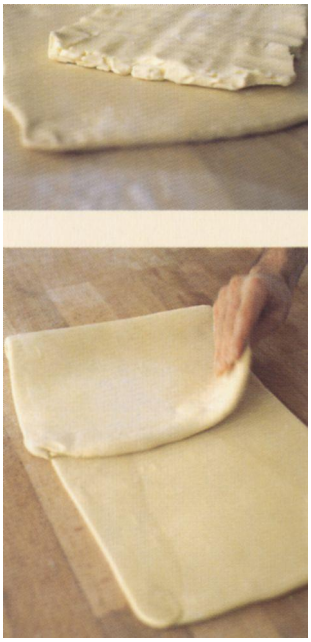
LES ALLUMETTES AU FROMAGE

Amuse-gueule classique à base de pâte feuilletée, les allumettes au fromage (voir photo page ci-contre) sont relevées de gruyère finement râpé et de poudre de paprika. Elles sont à servir froides et peuvent se conserver quelques jours dans une boîte hermétique.

Préparation : 25 minutes
Repos : 1 heure
Cuisson : 14 minutes
Pour 40 allumettes
250 g de pâte feuilletée
100 g de gruyère râpé finement
sel fin
paprika

Etalez la pâte feuilletée finement en formant une bande allongée, puis repliez-la en deux pour obtenir une abaisse de 3 mm d'épaisseur. Posez-la sur une plaque. Passez de l'eau sur la pâte avec un pinceau à pâtisserie. Poudrez légèrement de sel fin, puis étalez le fromage râpé régulièrement et ajoutez quelques pincées de paprika.

Mettez la plaque dans le réfrigérateur pendant une heure afin de faciliter la découpe. Détaillez la pâte garnie avec un couteau en tronçons réguliers de 2,5 cm. Laissez-les reposer pendant encore une heure. Faites-les ensuite cuire dans le four préchauffé à 200 °C (thermostat 7) pendant 14 minutes.



La pâte feuilletée est constituée de très fines couches superposées de détrempe (mélange de farine et d'eau) et de beurre. La détrempe est étalée en rectangle sur le plan de travail et le beurre est placé en une seule masse aplatie au milieu (1). On *rabat la pâle sur le beurre en soudant les bords de manière à l'enfermer comme dans une enveloppe* (2). *Le pâton obtenu est ensuite étalé en un rectangle trois fois plus long que large* (3). Il *est plié en trois, en rabattant le premier tiers vers soi et le troisième par-dessus en remontant* (4). On *tourne ensuite la pâte d'un quart de tour vers la droite et l'on donne le deuxième tour. La pâte feuilletée classique est à six tours : on mémorise le nombre de tours en les marquant d'un doigt dans le coin de la pâte* (5).

Chocolats

La gourmandise est une préférence passionnée, raisonnée et habituelle pour les objets qui flattent le goût », disait Brillât-Savarin. Quel « objet » correspond le mieux à cette définition sinon le chocolat, sous lorme ue rrurre ou ue rocher, de bonbon ou de ganache couleur brune qui ont nom Palet d'or, Caprice, Miroir, granité ou praliné ? Nos souvenirs heureux sont tous parsemés de tablettes et de bouchées, de ballotins et de gâteaux, de mousses et de crèmes au goût exquis.

Par le plaisir intense que suscitent ses multiples saveurs et ses arômes délicats ou puissants, le chocolat occupe une place unique et exemplaire au royaume de la gourmandise.

« On dirait que le chocolat m'a toujours porté chance, avoue Gaston Lenôtre. En 1936, en pleine crise, j'ai trouvé du travail à Paris à l'âge de 16 ans car je savais déjà faire des œufs de Pâques. Dans les années 1960, j'ai eu l'occasion de me rendre en Suisse pour améliorer ma technique du chocolat...)e me souviens d'une nuit de Noël où notre camion fut volé avec un chargement de deux tonnes de chocolat. L'événement mobilisa toutes les radios et je reçus des centaines d'appels de toute la France pour m'aider à retrouver les malfaiteurs, de sorte que la catastrophe se transforma en conte de Noël... »

Pour composer des saveurs qui font appel à toutes les nuances du chocolat noir ou au lait, aux parfums des fruits, des liqueurs ou des épices, le maître chocolatier se doit d'être à la fois alchimiste et architecte. En interprétant des recettes maintes fois célébrées, Lenôtre renouvelle les plaisirs de la dégustation. De par sa connaissance du produit et sa maîtrise des techniques de fabrication, il en a exploré toutes les facettes. En variant les textures et les saveurs, il fait du chocolat un art à part entière pour sublimer friandises et entremets.

Comme tous les mets délicats, le chocolat impose une découverte qui charme tour à tour la vue, le nez et les papilles. A l'œil, le brillant de la couverture, la teinte chaude et veloutée du cacao, l'aspect lisse ou grenu de l'enrobage qui séduit le regard par une strie, quelques éclats d'amandes, une moucheture ou un quadrillage sont autant d'atouts visuels qui incitent à tendre la main. Profond et puissant, sans agressivité ni relent douceâtre, le parfum qui se dégage de la boîte excite tout autant l'intérêt. Et voici le moment décisif, lorsque la bouchée devient réalité : elle révèle cette texture onctueuse, gage de qualité, cette puissance d'arôme et cette longueur en bouche qui permettent d'apprécier la subtile combinaison des notes amères, fines et nuancées, et des notes sucrées.

DE QUOI SONT FAITS LES BONBONS DE CHOCOLAT

Les amateurs passionnés, tout comme les néophytes, aimeront toujours en savoir davantage sur les raisons de leurs préférences gourmandes. Rien de plus facile, et de plus frustrant, que de confondre deux spécialités voisines, par la forme et la couleur, de la gamme des bonbons de chocolat. Le bonheur de savoir ce que cache tel enrobage, d'apprendre la composition de tel intérieur et la nature de tel décor augmentent d'autant le plaisir de la dégustation. Ronds, carrés, rectangulaires, en boules ou en losanges, en navettes ou en dômes, les chocolats mettent tous les sens en éveil. Il faut commencer par apprécier la nuance, du brun noir au chamois clair en passant par l'acajou, l'aspect mat ou brillant, granulé ou soyeux. Il faut ensuite oser croquer, ou couper, la fine enveloppe qui craque imperceptiblement, puis humer l'arôme complexe, délicat et envoûtant qui se dégage de la bouchée, goûter enfin ! Apprécier les saveurs qui s'imposent, les touches sucrées ou plus amères, les notes fruitées, crémeuses ou épicées.

Classée parmi les dix meilleurs chocolatiers de France par le fameux Club des Croqueurs de Chocolat, la maison Lenôtre possède en la matière une réputation prestigieuse : « Fins, délicieux, agréables à l'œil comme en bouche, les Palets d'or restent indétrônables dans la perfection. Le chocolat au lait, fort bien travaillé, reste bien en bouche, sa ganache fondante à la pointe caramélisée est d'un parfait équilibre... »

Mais auparavant, pour mieux comprendre les descriptions qui vont suivre, quelques définitions sont indispensables.

Couverture : La couverture de chocolat (ou chocolat de couverture) est faite de chocolat contenant un pourcentage plus important de beurre de cacao que le chocolat en tablette « à croquer », ce qui permet d'abaisser son point de fusion ; il est destiné essentiellement aux moulages ou aux enrobages des bonbons de chocolat, qui doivent être les plus fins (en épaisseur) possible. Il existe sous forme liquide ou solide, soit noir, soit au lait (donc avec un pourcentage plus ou moins important de cacao : 66 % pour la couverture noire, 36 % pour la couverture au lait). Chez les confiseurs, il est fondu,

Imaginée par le fleuriste Christian lortu la bûche de Noël 1999 (voir photo page 86) est un fagot bucolique de branches en chocolat noir qui enrobe une ganache relevée de noisettes et d'amandes caramélisées.
Page ci-contre, quatre bouchées Lenôtre : en haut à gauche, Caprice noisette, à droite Miroir mandarine ; en bas à gauche, Coriandre, à droite Pistache royale.

travaillé puis durci à plusieurs reprises et finalement maintenu à une température de 30 à 32 °C pendant tout l'enrobage, ce qui permet d'obtenir le brillant particulier des bonbons de chocolat. Pour l'usage ménager, il est préférable de prendre simplement du chocolat à croquer.

Fondant : Pâte blanche épaisse et opaque faite avec du sirop de sucre et du glucose cuit au grand boulé (130 °C), puis travaillé à la spatule, disponible soit nature, soit colorée et aromatisée au choix ; il sert lui aussi à faire des intérieurs de chocolats. On l'achète tout prêt en pot ou en boîte ; s'il est trop ferme, on peut l'assouplir en le faisant chauffer et en lui ajoutant un peu de sirop ou d'eau.

Ganache : Ce mélange de chocolat (noir ou au lait), haché en menus morceaux, et de crème fraîche portée à ébullition constitue l'une des bases de la pâtisserie et de la confiserie de chocolat : on peut l'aromatiser diversement (avec du café, du thé, un alcool, de la pulpe de fruits, une épice infusée dans la crème, etc.) avant de l'utiliser pour garnir des entremets, fourrer des gâteaux ou des petits fours et confectionner toutes sortes d'intérieurs de bouchées. Elle est aussi souvent utilisée pure, c'est-à-dire nature, soit noire (plus ou moins amère), soit au lait, par exemple pour les classiques de la chocolaterie comme le Palet d'or. On peut aussi l'enrichir de beurre, ce qui donne généralement la pâte de truffe.

Gianduja : Selon la définition classique, le gianduja (que l'on appelle également « duja ») est un mélange très onctueux de chocolat (noir ou au lait), de sucre glace et d'amandes, grillées, puis broyées et enfin incorporées à sec et à cru, ce qui donne au gianduja une texture et une consistance particulières. On peut utiliser des noisettes à la place des amandes ou les associer dans le même mélange. On l'utilise soit pur, soit en superposition dans une bouchée avec une ganache, une pâte d'amandes ou du praliné.

Glaçage : Cette ganache riche en couverture est souvent utilisée pour recouvrir un gâteau d'une pellicule parfaitement lisse et brillante, comme c'est le cas de l'Opéra (voir photo page ci-contre, en haut à gauche).

Nougat : Pâte de sucre additionnée de sirop de glucose et de miel, battue, allégée au blanc d'œuf, puis garnie de fruits secs. Le simple nougat blanc contient au moins 15 % de fruits, alors que le nougat de Montélimar en renferme au moins le double et associe les amandes et les pistaches.

Nougatine : Ce mélange de caramel blond et d'amandes grillées hachées ou effilées s'emploie soit laminé en plaques (pour des supports, décors et petits ornements de confiserie), soit concassé (craquelin nougatine) ou broyé pour enrichir une préparation de confiserie qui, en bouche, devient croquante ou croustillante.

Pâte d'amandes : Pour obtenir la véritable pâte d'amandes, les amandes douces sont échaudées, mondées et séchées, puis broyées finement et mélangées avec leur même poids de sucre glace et un peu de blanc d'œuf. Dans la pâte d'amandes fondante, la proportion de sucre est plus faible. On peut la parfumer (vanille, citron, fraise, orange, pistache, café, chocolat) et la colorer (rose, vert pâle, brun, jaune).

Praliné : A base d'amandes ou de noisettes (ou des deux), enrobées de sucre caramélisé puis broyées, le pralin sert à aromatiser des crèmes ou des glaces, ainsi qu'à fourrer des bonbons ou des bouchées. Selon que le praliné-noisettes ou le praliné-amandes est plus ou moins broyé, on obtient quatre sortes de préparations : les gros grains pour le décor, les grains fins pour la crème ou la glace, la pâte rugueuse ou la pâte lisse pour les intérieurs de chocolats. Il convient par ailleurs de ne pas confondre « praliné » et « praline » : ce mot désigne, en France, une amande enrobée de sucre caramélisé ; en Belgique, en revanche, il signifie bouchée ou bonbon de chocolat.

Sucre glace : Ce sucre cristallisé blanc broyé très finement (parfois additionné d'amidon) se présente sous la forme d'une poudre blanche impalpable et s'emploie souvent pour décorer, poudrer.

Les *textures et les couleurs des chocolats séduisent le regard avant de fondre sur le palais : les fruits secs et le nougat, le praliné et le caramel alternent dans les intérieurs avec d'exquises purées de fruits comme dans les Miroirs à la mandarine ou au cassis (voir page ci-contre).*

DANS LE SECRET DES BOÎTES

Voici une suggestion de dégustation parmi les bonbons de chocolat les plus appréciés : tout d'abord ceux au chocolat noir.

Deux-Frères : Reconnaissable aux deux noisettes caramélisées entières qui ornent le dessus d'un rectangle de 3,5 cm de long, le Deux-Frères présente un intérieur en gianduja amandes et noisettes, enrobé de couverture noire.

Café noir : En forme de caissette ronde, avec sur le dessus un décor en patte d'oie, le Café noir est fait d'un intérieur en gianduja, pâte de moka et café moulu, enrobé de couverture noire.

Caprice noisette : Cette caissette ronde est constituée d'un intérieur en praliné-noisettes enrobé de couverture noire et décoré d'une noisette caramélisée.

Charlie fondant : Sous une couverture noire décorée d'amandes hachées et grillées, avec de la pralinette incrustée dans la couverture, l'intérieur du Charlie fondant, en forme de petit ballotin, réunit du praliné-amandes, du praliné-noisettes, de l'amande hachée et grillée ainsi que de la noisette caramélisée.

Coriandre : En forme de petit ballotin, décoré sur le dessus de cristaux brillants, le Coriandre cache sous sa couverture noire un intérieur en praliné-noisettes et amandes, rehaussé de coriandre.

Ecureuil : Décoré de trois traits en biais, l'Ecureuil est un pavé carré entièrement consacré à la noisette : praliné-noisettes et noisette torréfiée sous un enrobage de couverture noire.

Finesse de Paris : La couverture noire de ce pavé en losange orné d'un trait en diagonale cache un simple intérieur de gianduja noisettes et amandes.

Gatine fondant : C'est à son intérieur en nougatine que ce chocolat carré noir et plat orné de vaguelettes doit son nom.

Gianduja : En forme de pavé, ce chocolat enrobé de couverture noire offre une intérieur de gianduja amandes et noisettes, en faisant alterner une couche claire et une couche foncée.

Intense : Un palet d'une grande sobriété où la ganache aux cinq épices de l'intérieur - cannelle, gingembre, anis, vanille et clou de girofle - est enrobée d'une couverture noire.

CHOCOLATS

Nougat : La fine enveloppe de couverture noire enrobe un rectangle de nougat truffé de fruits secs - amande, pistache et noisette - rehaussé d'écorce d'orange confite.

Opéra : Homonyme du fameux gâteau maison, ce chocolat rond portant l'inscription Opéra en lettres dansantes offre sous sa couverture noire un intérieur en caramel moelleux à la vanille.

Orangette : Friandise classique constituée d'une aiguillette d'orange confite enrobée de couverture noire, cette orangette est longue de 7 cm et ne pèse que 6 g.

Palet Lenôtre : Grand classique des chocolats maison, ce palet carré, orné du logo Lenôtre, offre un intérieur de pâte de truffe au café sous un enrobage de couverture noire.

Palet d'or : Même format que le Palet Lenôtre pour ce second palet, dont la pâté à truffe nature est enrobée de couverture noire, décoré de points d'or.

Roméo : Petit ballotin rectangulaire orné sur le dessus d'un trait en biais, ce chocolat charmeur enrobé de couverture noire recèle un mélange subtil de ganache et de caramel.

Surprise : Sous un enrobage de couverture noire, strié de quelques traits de couverture au lait dessinés au cornet, cette boule de 14 g (qui compte parmi les chocolats les plus « lourds ») est composée de caramel mou parfumé à la vanille.

Victoria : Ce ballotin rectangulaire réunit sous une couverture noire du praliné-amandes et de la mascotte concassée. Il se reconnaît aux trois traits obliques qui ornent le dessus.

Et parmi les chocolats au lait :

Carat : Cette boule de 10 g de ganache au praliné-amandes et noisettes est enrobée de couverture au lait, avec un décor moucheté iaune.

Charlie lait : Bouchée rectangulaire enrobée de couverture au lait, avec un décor d'amandes hachées grillées et de pralinette incrustées dans la couverture, le Charlie lait est tout simplement la version « lait » du Charlie fondant noir.

Elysée praliné : Pavé en forme de losange décoré d'un filet de chocolat au lait et de trois traits à la fourchette, cette bouchée offre sous la couverture au lait un mélange de praliné-amandes, praliné-noisettes et amandes effilées caramélisées. Elle doit son croustillant particulière un ingrédient supplémentaire, la pailletine : des petites crêpes bretonnes bien sèches et broyées.

Gatine lait : C'est la version « chocolat au lait » du Gatine fondant noir : nougatine enrobée de couverture au lait, en forme de carré plat orné d'une vaguelette.

Glyky : Petit pavé carré, décoré de quatre traits sur la couverture au lait, ce chocolat offre un intérieur original de ganache parfumée au suc de réglisse.

Granité : Une boule de chocolat au lait incrustée de pralinette et d'amandes hachées cache sous la couverture un intérieur de praliné-amandes et noisettes.

Miroir cassis : Un dôme parfaitement lisse de couverture au lait teintée d'une surprenante couleur rouge cache un caramel semi-liquide finement mélangé avec de la purée de cassis.

Miroir mandarine : Le rouge « saumon » du dôme de couverture au lait recouvre, comme le Miroir précédent, un intérieur de caramel mélangé avec de la purée de fruits, ici de la mandarine.

Miroir des îles : Une fois croqué l'enrobage de couverture au lait de couleur jaune, l'intérieur révèle un caramel semi-liquide mélangé à une purée de banane et de fruit de la passion.

Plaisir : C'est de la pâte de truffe pralinée parfumée au Cointreau qui forme cette boule enrobée de couverture au lait façonnée en chardon.

Pré Catelan : Forme de pavé traditionnel et couverture au lait pour ce chocolat praliné noisettes et nougatine orné d'un trait en diagonale.

Pour *mieux apprécier la dégustation des bonbons de chocolat bien rangés dans leur battotin de carton (voir page ci-contre), il est toujours agréable de connaître leurs formules secrètes, la manière exacte dont ils sont composés.*

LE PLAISIR DE LA DÉGUSTATION

Les chocolats fins sont des confiseries relativement fragiles par rapport aux bonbons de sucre ou aux pâtes de fruits dont la conservation est plus longue La durée de conservation recommandée, à partir de la date de fabrication, est d'un mois minimum (pour les plus fragiles, à base de ganache au beurre, de praliné ou de pâte à truffe, ou avec un parfum sensible comme le réglisse). Les chocolats « noirs » se conservent le plus souvent 60 jours. Les chocolats « au lait » plutôt 45 jours. Quant aux chocolats à la liqueur, leur durée de conservation peut aller jusqu'à 180 jours. La température idéale de conservation est de 17 °C, avec 60 % d'hygrométrie, ce qui correspond à ce que l'on entend généralement par « un endroit frais et sec ». Si le recours au réfrigérateur semble nécessaire, il est indispensable de sortir la boîte plusieurs heures avant la dégustation (sans l'ouvrir) : un chocolat s'apprécie en effet à une température de 17-18 °C.

Les amateurs conseillent de commencer une dégustation de chocolats par ceux qui ont la plus faible teneur en cacao et le parfum le moins marqué (surtout s'il s'agit d'un fruit, d'une épice ou d'une liqueur), puis d'aller crescendo. La gourmandise peut ainsi débuter par le Pré Catelan ou le Carat, passer par le Gianduja et se poursuivre par le Roméo ou l'Opéra et finir par le Palet Lenôtre ou le Café noir, voire le Coriandre.

Et pour laisser parler ces gourmandises, aussi agréables à l'œil qu'en bouche, pour permettre à tous leurs arômes de s'exprimer, choisissez de l'eau plate. Sauf si le café, voire un alcool vieux - cognac, armagnac ou rhum — s'avère délectable au moment de clore le repas, laissant du même coup naître d'autres mariages de saveurs.

DES RECETTES POUR FONDRE DE PLAISIR

L'excellence chocolat, sous la baguette Lenôtre, connaît parfaitement sa partition. Onctueux et savoureux entremets, grands classiques baptisés Opéra, Feuille d'automne ou Baccarat. Glaces et sorbets subtilement cacaotés, ou même ce somptueux Mandarin en habit d'hiver, au cœur de macarons au chocolat et de glace aux macarons, accompagné de truffes chocolatées. Délices et merveilles. Mais des merveilles difficiles à réaliser soi-même. En revanche, les recettes suivantes, plus accessibles, offrent à l'amateur de chocolat de quoi fondre de plaisir.

Mélange de pâte de cacao, de sucre et de beurre de cacao en proportions plus ou moins importantes selon qu'il est amer, mi-amer, noir, bitter, au lait, etc., le chocolat doit sa couleur et son arôme à la manière première qui le constitue : la pâte de cacao. Elle s'obtient en broyant de plus en plus finement les fèves extraites des cabosses), fèves qui ont été au préalable fermentées, séchées et torréfiées.

La pâte de cacao, produit de la mouture des fèves, est une masse brun foncé qui dégage une odeur très prenante, dont le goût surprendrait les gourmands par sa force. On en extrait le beurre de cacao pour obtenir le cacao en poudre. Les proportions respectives de cacao et de sucre jouent un rôle essentiel : un chocolat est qualifié de « amer » si son pourcentage de cacao est supérieur à 50 %. L' « extra-bitter » en contient plus de 60 %. Avant d'être broyées, les fèves sont mélangées en fonction de leurs origines géographiques : le criollo natif d'Amérique centrale, très fin et délicaf, le forastero africain plus corsé et enfin le trinitario, qui concilie finesse et rendement. Il existe une palette très diversifiée de crus de chocolats, le Madagascar, fort et un peu acre, le Venezuela riche et délicat, le Ceylan, très parfumé, la Caraïbe, rond et souple, le Sumatra presque acide, le Côte d'Ivoire, qui impose un goût net et fort, etc.

LES TRUFFES

La plus grosse truffe au chocolat du monde homologuée par le Guiness Book mesurait 1,5 m de diamètre et fut réalisée en 1997 à Plaisir avec 780 kilos de chocolat ! C'était là un manière amusante de suggérer que la maison Lenôtre impose son savoir faire en matière de chocolat en général et de truffes en particulier.
Les truffes sont sans doute les confiseries de chocolat les plus célèbreset les plus appréciées. Exquises et fugitives, ce sont de modestes petites boules en robe de bure qui dissimulent des trésors de gourmandise. Leur cœur de ganache fondante est souvent relevé d'un parfum.

Pour 3 douzaines de truffes environ
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 5 minutes
Refroidissement : 1 heure
Pour 3 douzaines de truffes environ
25 cl de crème fleurette
2 cuillerées à soupe de miel
250 g de chocolat noir
100 g de cacao en poudre

Avec un couteau bien tranchant, hachez le chocolat en petits morceaux en prenant appui sur une planche à découper.
Mettez ce chocolat haché dans une terrine. Versez la crème dans une casserole, ajoutez le miel. Mélangez et portez à ébullition. Versez aussitôt ce mélange bouillant sur le chocolat haché.
Mélangez intimement la pâte obtenue, ce qui vous donne une ganache parfumée au miel. Lorsqu'elle est froide, mettez-la dans le réfrigérateur pendant 30 minutes pour la raffermir.
Roulez-la ensuite en forme de boudin et découpez dedans des petits tronçons ; roulez ensuite chaque tronçon en forme de boulette grosse comme une noix.
Versez le cacao en poudre dans une assiette. Roulez les truffes une par une dans le cacao pour bien les enrober et disposez-les ensuite dans des caissettes en papier plissé. Remettez-les au frais jusqu'au moment de les servir.

Vous pouvez aussi, ce qui est préférable, recouvrir les truffes d'une pellicule de chocolat avant de les passer dans le cacao faites fondre du chocolat noir à 30-32 °C, trempez carrément vos mains dedans pour enrober les truffes d'une fine couche de chocolat fondu, puis passez-les ensuite dans le cacao en poudre.
Ces truffes se conservent pendant 8 jours en vrac dans une boîte hermétique contenant du cacao amer.

LA TARTE AU CHOCOLAT

Bel hommage à la saveur fine et corsée du chocolat noir, cette tarte présente sur un disque de pâte à biscuit croquante - identique à celle que l'on utilise pour confectionner des cigarettes, une couche bien lisse de ganache au café (voir photo page 95). Les amateurs peuvent en décorer le pourtour de mini-truffes.

Pour 8 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 10 minutes
Repos : 1 heure

Pour le fond de tarte
175 g de beurre
345 g de sucre glace
215 g de farine type 45
8 blancs d'œufs
30 g de chocolat noir

Pour la ganache au café
40 cl de crème fleurette
90 g de Nescafé Altarica
100 g sucre en poudre
420 g de chocolat noir
20 g de beurre

Travaillez le beurre en pommade dans une terrine, puis incorporez le sucre glace. Ajoutez ensuite la moitié de la farine tamisée, puis 4 blancs d'œufs. Lorsque le mélange est homogène, répétez l'opération avec le reste de farine, puis le reste des blancs d'œufs.

Etalez cette pâte dans un moule à tarte et faites-le cuire dans le four à 220 °C (thermostat 7) pendant 5 minutes. Sortez-le et posez-le sur un plat rond. Faites fondre le chocolat noir, puis étalez-le sur le disque de pâte et laissez-le durcir.

Pour la ganache de la garniture, préparez d'abord un caramel : faites fondre le sucre en poudre dans une casserole à fond épais sans rien ajouter ; lorsque le caramel commence à fumer, retirez la casserole du feu et versez dessus 2 cuillerées à soupe d'eau froide pour le « décuire ». Par ailleurs, hachez finement le chocolat noir dans une terrine.

Versez la crème fleurette dans une casserole, ajoutez le caramel et le Nescafé. Portez à ébullition. Versez la crème bouillante sur le chocolat et mélangez intimement. Incorporez le beurre et travaillez le mélange jusqu'à consistance bien lisse. Versez cette ganache encore tiède sur le fond de tarte. Laissez en attente jusqu'à ce que la garniture soit raffermie.

LA CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT

Classique parmi les classiques, la glace au chocolat se marie parfaitement avec la glace à la vanille ou la glace à la pistache, mais elle peut également servir à garnir des profiteroles.

Utilisez-la aussi pour confectionner un chocolat liégeois :
dans un verre à pied glacé, mettez deux boules de glace au chocolat,
versez dessus du chocolat froid (5 cl de lait mélangé avec 2 cuillerées à soupe de cacao en poudre),
décorez généreusement de Chantilly et parsemez le dessus de copeaux de chocolat noir bien froid,
râpé à l'aide d'un couteau économe.

Pour 2 litres de glace environ
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 10 minutes
1,5 litre de lait
40 g de lait en poudre instantané écrémé
15 cl de crème fleurette
300 g de sucre cristallisé
120 g de cacao en poudre
80 g de chocolat noir à cuire

Versez le lait dans une casserole, ajoutez en remuant le lait en poudre, la crème fleurette, le sucre cristallisé et le cacao en poudre. Faites chauffer doucement en mélangeant de temps en temps.

Pendant ce temps, hachez finement le chocolat à cuire, puis ajoutez-le dans le lait chaud. Mélangez le tout et portez à ébullition. Faites cuire en remuant pendant une dizaine de minutes, puis laissez refroidir complètement.

Versez le mélange dans une sorbetière et faites prendre en glace en suivant le mode d'emploi de l'appareil. Mettez aussi dans le réfrigérateur le moule pendant le turbinage afin qu'il soit à la même température que la glace au moment de la mouler. Versez la glace dans le moule quand elle est prête (voire dans deux moules de même contenance).

Pour démouler, trempez le fond du moule dans de l'eau chaude, essuyez-le et renversez-le sur le plat de service. Une glace maison se conserve au congélateur environ 3 semaines dans un moule bien fermé, mais moins on la fait attendre et meilleure elle est.

LES MACARONS AU CHOCOLAT

Vrais délices croquants et moelleux à la fois, les macarons existent dans des tailles et des parfums différents, vanille ou café, noix de coco ou pistache, voire anis ou framboise.
Mais les vrais gourmands ont une prédilection pour les macarons au chocolat (voir photo page ci-contre), qu'ils n'hésiteront pas à souder dos à dos en utilisant une crème ganache au chocolat noir (voir la recette de la tarte au chocolat en remplaçant le Nescafé par du cacao en poudre).

Pour 40 petits macarons
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 8-10 minutes
250 g d'amandes mondées
400 g de sucre glace
25 g de cacao en poudre
20 g de marmelade d'abricots
7 blancs d'œufs
50 g de sucre semoule

Broyez finement les amandes avec 250 g de sucre glace : cette préparation très souvent utilisée en pâtisserie et en confiserie porte le nom de tant-pour-tant (moitié amandes et moitié sucre glace).
Mélangez dans une terrine le tant-pour-tant avec le reste de sucre glace, le cacao en poudre, la marmelade d'abricots et 2 blancs d'œufs crus : vous obtenez ainsi la pâte à macarons.
Par ailleurs, montez les blancs en neige avec le sucre semoule. Incorporez ces blancs en neige à la pâte à macarons délicatement, en plusieurs fois.
Posez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson. Déposez dessus des petits tas de pâte, soit directement avec une petite cuiller, soit (de préférence) avec une poche à douille lisse n°7. Faites-les cuire dans le four à 200 °C (thermostat 6) pendant 8 à 10 minutes. Pour décoller facilement les macarons lorsqu'ils sont cuits, faites couler un petit peu d'eau entre la plaque et la feuille de cuisson.

Une exquise variante de cette recette de macarons consiste à réaliser, pour un dessert, une assiette de macarons glacés.
« C'est une idée que nous devons à Christian Ignace, précise Gaston Lenôtre. C'est lui en effet qui, un jour que nous travaillions ensemble, me proposa de remplacer la ganache qui servait à assembler les macarons par de la glace. C'était excellent ! »
Choisissez les macarons de votre choix, de préférence un assortiment de quatre petits macarons par personne : pistache, chocolat, vanille et fraise. Assemblez ces macarons deux par deux en utilisant une cuillerée à café de glace du parfum assorti. Puis disposez-les sur une assiette masquée d'un léger coulis de fruits rouges et décorée de quelques quartiers d'agrumes.

LE CHOCOLAT CHAUD « COUR DE VERSAILLES »

Ce sont les infantes espagnoles qui lancèrent à la cour de France la vogue du chocolat chaud.
D'où cet hommage à ce breuvage elitiste délicatement parfumé
d'une pointe de vanille et de coriandre.

Pour 1 litre environ de chocolat
Préparation : 15 minutes
50 cl de lait
50 g de crème fleurette
220 g de chocolat noir
20 g de poudre de cacao
1 demi-gousse de vanille
1 g de coriandre en poudre (une pointe de couteau)

Hachez le chocolat noir en petits morceaux sur une planche avec un couteau. Versez le lait dans une casserole, ajoutez la crème fleurette, la vanille, la coriandre et le cacao en poudre. Faites chauffer en remuant.
Incorporez le chocolat haché et mélangez avec un fouet pour le faire fondre, puis laissez le mélange parvenir à la limite de l'ébullition. Lorsqu'il commence juste à frémir, baissez le feu et laissez cuire doucement pendant 5 minutes.
Retirez la casserole du feu, ôtez la gousse de vanille et fouettez vivement avant de verser dans des tasses.

Si vous aimez les saveurs d'épices plus marquées, voici une autre formule de boisson au chocolat : le chocolat chaud « Route des Épices », préparée de la même façon mais en utilisant 1 g du mélange suivant : cannelle, cardamome, vanille et gingembre en poudre mélangés
(une pointe de couteau).

LA MOUSSE DE CHOCOLAT EN IATTE

Dessert français par excellence, régal des enfants et péché mignon des adultes, la mousse au chocolat se résume dans une union subtile de chocolat fondu et de blancs d'oeufs montés en neige. Elle s'enrichit volontiers de jaunes d'œufs et de crème fraîche, mais il convient surtout de la préparer à l'avance pour la servir frappée (voir photo page ci-contre).

Pour 4 à 5 personnes
Préparation : 20 minutes
Repos : 2 heures
375 g de chocolat à croquer
75 g de beurre
4 jaunes d'œufs
37 cl de crème fraîche
5 blancs d'œufs
75 g de sucre

Cassez le chocolat en petits morceaux dans une casserole à fond arrondi ou un cul-de-poule et faites-le fondre au bain-marie. Incorporez le beurre, mélangez intimement, puis retirez la casserole du feu.

Fouettez les blancs d'œufs en neige en leur ajoutant le sucre, puis incorporez les jaunes d'œufs. Par ailleurs, fouettez la crème fraîche en Chantilly.

Mélangez les deux préparations jusqu'à consistance bien homogène mais en conservant au maximum la texture mousseuse de la préparation. Versez-la dans une coupe de service, couvrez et mettez-la dans le réfrigérateur.

Vous pouvez décorer le pourtour de la mousse de copeaux de chocolat, réalisés de la manière suivante : faites chauffer du chocolat noir cassé en morceaux jusqu'à consistance malléable (50 °C), puis étalez-le en très fine couche sur une tôle, elle aussi chauffée à 50 °C. Mettez la tôle dans le réfrigérateur pour durcir la couche de chocolat, puis sortez-la et laissez-la revenir à température ambiante.

Prenez un couteau avec une lame plate, puis grattez le chocolat en remontant de bas en haut en formant des bandes successives de manière à obtenir des copeaux plissés. Disposez-les tout autour de la mousse et remettez-la dans le réfrigérateur pour durcir.

Pains et viennoiseries

Il suffit de mordre une bouchée de pain frais, bien cuit, qui embaume et craque sous la dent, de se laisser pénétrer par la saveur du froment ou du seigle, la mâche consistante ou aérée d'une mie savoureuse à la croûte généreuse et dorée, au bon goût de céréale, pour comprendre et admirer tout l'art du boulanger. Compagnon fidèle de tous les repas, et même repas à lui tout seul quand il devient sandwich, le pain est nourriture par excellence. Il trempe la soupe, il se tartine de rillettes ou de foie gras, et surtout de beurre pour faire escorte aux fruits de mer, il sauce les jus et accompagne fidèlement les fromages, il se fait même dessert à l'occasion du pain perdu et donne en tranche beurrée semée de chocolat noir râpé le plus merveilleux des goûters.

« Du pain d'orge et de l'eau donnent le plaisir extrême », disait déjà Epicure, expert en matière de plaisirs gustatifs. Jadis de tous les repas, le pain fut délaissé pendant un temps, car souvent devenu sans goût et sans âme, mais il fait depuis quelques années un retour en force sur les tables, largement porté par le goût de l'authentique et du naturel.

UNE PASSION POUR LE PAIN

Il est vrai que la passion des Français pour le pain est unique dans le monde. Car la France se distingue depuis longtemps en la matière par la variété et l'originalité de ses créations. Aujourd'hui, le tiers de tout le pain consommé en France l'est sous sa forme reine, la baguette. Panifiés de la même façon qu'elle, voici le pain et le bâtard, la flûte et le ficelle, ainsi que les petits pains, qui s'en distinguent par le poids, la taille ou la forme, avec la couronne ou le magnifique pain épi. Le pain de mie, quant à lui, est enrichi de sucre, de lait et de matière grasse. Le pain « de campagne » se reconnaît à sa croûte épaisse et farinée, sa mie plus serrée et foncée, son petit goût acidulé, d'autant plus savoureux qu'il est fabriqué au levain. Avec le pain de seigle, à la mie très foncée, et le pain complet, qui comprend l'amande, le germe et le son du grain de blé, la gamme gustative se déploie et s'enrichit. Mais tous ces pains n'offrent encore qu'un échantillonnage modeste au regard des pains dits « fantaisie », au premier rang desquels s'impose la baguette viennoise à la croûte souple et brillante, à la mie tendre enrichie de sucre, de lait et de beurre. Ce succulent cortège se poursuit avec le pain de gruau au goût noiseté, issu de la « fleur de farine ». Et voici tous les accords de la farine et des fruits ou des épices, pain aux noix ou aux olives, pain au thym ou à l'ail, au fenouil ou au lard, au cumin ou aux raisins secs. Mais les saveurs naissent aussi des mélanges de farines, pour ces pains aux céréales, issus de mariages traditionnels ou plus exotiques, blé, seigle, orge et avoine, maïs, sorgho et épeautre, soja, millet ou sarrasin, voire lin ou coton…

Nombre de pains régionaux ont disparu au cours du XX^{e} siècle, mais certains d'entre eux, préservés grâce au savoir-faire de bons boulangers, ont été retrouvés et remis à l'honneur, gardant tout le parfum de leurs origines, comme la fougasse du Midi ou le pain coiffé de Perpignan, en forme de boule chiffonnée, le pain fendu des Alpes ou le tordu d'Auvergne et du Gers, le fer à cheval franc-comtois et le noir pumpernickel alsacien, la faluche du Nord et la gâche du Cotentin, le pain plié breton, la fouée tourangelle, la couronne bordelaise ou la méture landaise à la farine de maïs.

« Le pain, le bon pain, le vrai pain… », s'exclame Gaston Lenôtre au souvenir de son arrivée à Paris, après ses premières armes en Normandie, lorsqu'il travailla avec son frère Marcel comme « pâtissier viennois ». Le savoir du pain et le métier de boulanger, la maison Lenôtre en possède l'expérience, elle qui produit par mois 62 500 baguettes et pains spéciaux, et près de 180 000 viennoiseries, fabriqués avec un soin tout particulier, comme la pâtisserie et les chocolats, à Plaisir : baguette « paysanne » et boule de campagne au levain, « boule Lenôtre » à la farine de meule et grands pains spectaculaires de 800 g, pain brié normand à la mie dense et blanche, pain de méteil, tordu du Gers et tougnole des Pyrénées, pains aux céréales aux graines entières de lin, de sésame ou de pavot, déclinés en fers à cheval, ficelles, petits pains ronds ou allongés, sans oublier ces grandes miches finement décorées de motifs végétaux.

Dans toutes les boutiques que Lenôtre a ouvertes dans le monde, les pains et les viennoiseries ont toujours occupé une place majeure. « Sans la boulangerie et la viennoiserie, souligne Gaston Lenôtre, notre assistance technique dans le monde n'aurait pas eu la même dimension. Quel chemin parcouru depuis que fut mis en place la section boulangerie au KaDeWe de Berlin, depuis que le pain arrive en tête du chiffre d'affaites des boutiques en franchise au lapon !… »

Les *petits « gruaux auvergnats » (voir photo page* 104) *sont faits d'une farine très pure, le gruau. On reconnaît page ci-contre, en haut, de gauche à droite, un pain à l'huile semé de graines de sésame, un pain de campagne sur levain, puis un grand pain paysan ; devant, un petit pain complet, un pain sur levain et des petites boules au pavot ; en bas, deux pains de seigle et des petites boules de seigle aux raisins.*

LE BONHEUR DES CHOSES SIMPLES

« Je vais vous faire du pain comme vous n'en avez jamais vu... », écrit Marcel Pagnol dans *La Femme du Boulanger.* « Et dans chaque pain que je ferai pour vous, il y aura de l'amitié et de la gratitude... » Il est vrai qu'au début de ce siècle, la préparation du pain était encore un acte social. On donnait du levain à celui qui l'avait laissé perdre. On donnait son pain à cuire au four communal, et c'était l'occasion de rencontres et de festivités. De plus en plus aujourd'hui, le goût et l'envie reviennent de redonner au pain la place qu'il mérite dans l'alimentation, et qu'il avait quelque peu perdue. Les bonnes boulangeries, qui savent travailler et façonner les pains selon la tradition, en respectant le savoir-faire et les gestes qui conviennent, ont su faire redécouvrir le goût du bon pain. Les recettes qui suivent sont conçues pour donner envie de voir sortir du four un pain odorant, bien levé, croustillant et doré.

Farine et levure, eau et sel : Le premier ingrédient des pains est bien entendu la farine, essentiellement de blé et de seigle. Mais il existe différents types de farines, pour la cuisine, pour la pâtisserie et pour la boulangerie. Pour toutes les pâtes à pain, ainsi que pour les pâtes levées du genre brioche, il est recommandé de choisir une farine de gruau « type 45 » ou mieux « type 55 » (cette mention est indiquée sur le paquet). Elle est en effet riche en amidon, un sucre lent qui alimente la fermentation, et en gluten, qui offre des propriétés d'élasticité et permet au pain de gonfler. On dit que c'est une farine « de force » ou une farine « corsée ». On évitera en revanche la farine dite « fluide », idéale pour la pâtisserie, mais pauvre en gluten et qui ne convient pas à la fabrication du pain. Selon la personnalité que l'on désire apporter au pain, on peut compléter la base de farine de froment avec une autre variété de farine, seigle, maïs, riz, orge, sarrasin, épeautre, avoine, ou encore soja, châtaigne, pois chiche ou pomme de terre.

Pour bien réussir le pain, il faut également avoir de la levure de boulanger. Celle-ci doit être très fraîche : de couleur beige clair et friable. Une levure qui a perdu sa fraîcheur n'a plus de force et ne peut faire développer la pâte. (Il est alors préférable d'utiliser de la levure lyophilisée en sachet.) Produit vivant, la levure souffre du froid et de la chaleur. Il faut la conserver au frais et l'utiliser rapidement.

Dans la fabrication du pain, le deuxième constituant après la farine n'est autre que l'eau. Elle provoque le gonflement des grains d'amidon et l'assouplissement du gluten. Elle est à la source de la fermentation. Sa température est un facteur déterminant : de 27 °C en hiver, mais un peu plus froide en été. Sa qualité est également essentielle : si elle est trop douce, pas assez calcaire, la pâte risque d'être collante.

Le sel, enfin, joue un rôle très important : non seulement il apporte de la saveur au pain, mais en outre il agit sur sa conservation (en retardant le séchage ou le ramollissement) ; il contribue à la coloration de la croûte et à son croustillant.
Pétrissage, pousse et cuisson : La fabrication du pain comprend trois étapes de base : le pétrissage, la pousse (ou fermentation) et la cuisson. Elles doivent se succéder compte tenu de l'action de la levure. Le pétrissage permet de mélanger les ingrédients et d'obtenir une pâte lisse et homogène, ni trop molle ni trop dure, suffisamment extensible, imperméable et avec de la tenue. Détail essentiel : la levure ne doit jamais enter en contact direct avec le sel, qui désagrège ses cellules. Dans les recettes ménagères, on recommande l'emploi d'un robot avec bol pétrisseur. Comme la pâte a tendance à s'enrouler autour du crochet et à s'agglomérer dans le fond du bol, il faut dégager le crochet pour que le pétrissage

Quatre pains bien typés pour des saveurs différentes (page ci-contre) : en haut à gauche le pain brié à la mie blanche et dense, à droite, des petits pains semés de graines de pavot ; en bas à gauche du pain de mie bien doré et à droite, un pain de campagne sur levain.

puisse continuer à se faire et racler régulièrement le fond du bol.

Le temps de la pousse varie selon le type de farine et la température ambiante : la farine blanche pousse plus vite que les autres et une pâte pousse deux fois plus vite à 25 °C qu'à 18 °C. Il est donc surtout important de vérifier l'augmentation du volume de la pâte plutôt que le temps de fermentation exact indiqué par la recette. On distingue en réalité la fermentation à la levure (avec de la levure fraîche de boulanger) qui donne un pain à la saveur légèrement acide, et la fermentation au levain, une méthode plus ancienne, mais un peu plus délicate, qui donne un pain qui sèche moins vite et se conserve plus longtemps. Pendant la pousse, il faut éviter tout courant d'air : c'est pourquoi on couvre les pâtons avec un linge ; on peut même les mettre dans un placard.

Dernière étape de la fabrication du pain, la cuisson donne, si elle est bien menée, un pain doré, bien développé et croustillant. Avant de faire cuire le pain, on procède souvent à diverses opérations : outre le façonnage éventuel, il faut inciser la pâte en biais ou bien dorer la surface avec un pinceau, soit à l'oeuf entier battu, soit au jaune d'oeuf, soit au lait. Pour obtenir une belle coloration et un bon développement de la pâte, il est indispensable d'avoir de la vapeur d'eau : il suffit de placer dans le four un plat ou un ramequin rempli d'eau quand on met celui-ci à chauffer.

LE PAIN COMPLET

Remis à la mode par le retour aux valeurs naturelles, le pain complet demande de la farine « complète », moins raffinée, moins blanche, plus riche en fibres, en sels minéraux et en vitamines B.

Pour 1,6 kg de pain
(4 moules à cake de 25 cm de long)
Préparation : 25 minutes
Pousse : 3 heures environ
Cuisson : 35 minutes
500 g de farine blanche type 45
500 g de farine complète
30 g de levure de boulanger fraîche
20 g de sel

Préparez 65 cl d'eau à 22 °C. Prélevez-en un peu pour délayer la levure de boulanger. Mettez les deux farines mélangées dans le bol pétrisseur du robot, ajoutez la levure délayée et l'eau. Pétrissez avec le crochet à vitesse minimum pendant 10 minutes, puis encore pendant 5 minutes en ajoutant lentement 2 à 3 pincées de farine et le sel. Réglez sur vitesse maximum pendant 10 secondes, puis arrêtez. La pâte s'est enroulée autour du crochet.

Laissez reposer dans le bol couvert pendant 30 minutes, puis rompez la pâte : attrapez-la avec la main farinée dans le fond du bol, soulevez-la et rabattez-la d'un coup sec. Mettez-la ensuite dans une grande terrine en la façonnant en boule et laissez lever pendant 1 heure dans un endroit à plus de 20 °C. Elle doit doubler de volume.

Beurrez et farinez légèrement les moules à cake. Partagez la pâte en quatre portions égales, façonnez-les en boules sur le plan de travail fariné (en les faisant tourner sur elles-mêmes comme une toupie) ; allongez ces boules à la longueur

des moules en les roulant sous la paume de la main.
Garnissez les moules de pâte, laissez lever dans un endroit chaud pendant 1 à 2 heures : les pâtons doivent avoir doublé de volume.
Préchauffez le four à 250 °C (thermostat 9) en y plaçant un petit moule rempli d'eau pour faire de la buée.
Passez un pinceau mouillé à la surface des pâtons ; faites-les cuire pendant 35 minutes en baissant la température à 240 °C aux deux tiers de la cuisson. Un couteau enfoncé dans le pain doit ressortir sec. Sortez les pains, passez encore le pinceau mouillé dessus.
Démoulez-les et laissez-les refroidir sur une grille. H est conseillé de déguster ces pains le lendemain : la croûte est moins sèche et ils se coupent plus facilement. Enveloppés dans un linge, ils se conservent pendant 6 jours à température ambiante. Ils peuvent également se congeler.

LE PAIN DE MIE

Aussi délicat pour les toasts légèrement grillés du petit déjeuner que pour les sandwiches frais et moelleux du lunch ou les canapés variés du cocktail, le pain de mie est un allié irremplaçable de la maîtresse de maison dans toutes les occasions. Voici une recette mise au point par Gaston Lenôtre, qui précise :
«)e vous conseille de faire vos pains de mie un ou deux jours à l'avance si vous voulez les couper en tranches fines. Ils se conservent 5 à 6 jours au frais enveloppés dans un linge. »

Pour 3 pains de mie de 450 g chacun
Préparation : 30 minutes
Pousse : 2 à 3 heures
800 g de farine type 45
20 g de levure de boulanger fraîche
2 œufs
50 g de beurre ramolli
10 cl de lait
6,5 cl d'huile
1 cuillerée à soupe de sucre
1 cuillerée à soupe de sel

Faites tiédir le lait et émiettez la levure dedans. Versez 15 cl d'eau tiède dans le bol pétrisseur de votre robot, ajoutez le sel, le sucre, un œuf, la farine, l'huile et le lait avec la levure. Pétrissez d'abord à petite vitesse, puis ajoutez petit à petit encore 15 cl d'eau tiède. Augmentez la vitesse jusqu'à ce que la pâte s'enroule autour du crochet. En cours de pétrissage, dégagez le crochet deux fois et raclez le fond du bol avec une spatule.

Après 4 minutes de pétrissage, prélevez un peu de pâte, mettez-la dans un bol et incorporez le beurre ramolli avec une spatule. Ajoutez ce mélange au reste de la pâte et pétrissez à grande vitesse pendant 4 minutes, jusqu'à consistance bien lisse et élastique Ramassez la pâte en boule et laissez-la lever dans un endroit chaud (25 °C) pendant une heure environ, voire davantage, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Partagez la pâte en trois. Sur le plan de travail fariné, formez des boules en faisant tourner la pâte sur elle-même comme une toupie, entre vos mains légèrement farinées ; allongez ensuite la pâte à la longueur des moules en la roulant sous la paume de la main, de manière à former une soudure (que l'on appelle une « clé »).

Beurrez légèrement trois moules à cake ou à pain de mie, garnissez-les de pâte en plaçant la clé en dessous ; tapotez la pâte avec les phalanges pour bien l'étaler et égaliser la surface. Laissez encore pousser à température ambiante pendant une heure.

Préchauffez le four à 220 °C (thermostat 7). Cassez le deuxième œuf dans un verre gradué, ajoutez le même volume d'eau et battez bien. Badigeonnez le dessus des pains avec cette « dorure ». Faites cuire les pains pendant 7 minutes, puis baissez la température à 200 °C et poursuivez la cuisson pendant 25-30 minutes.

Vérifiez la cuisson en enfonçant dans le pain une brochette métallique qui doit ressortir sèche. Démoulez les pains encore chauds et faites-les refroidir sur une grille. Vous pouvez les congeler dès qu'ils sont à température ambiante.

LES ACCORDS MAJEURS

Qui aime le bon pain le déguste pour ce qu'il est, un aliment savoureux à la belle mie souple, dont la mâche n'a d'égale que la saveur de céréale de la croûte légèrement grillée. Reconnaître un bon pain n'est pas chose difficile : l'évidence s'impose dès que le goût révèle un mets naturel, qui évoque sans ambage le grain de blé mûr, le froment fraîchement moulu. Mais le pain, quand il est de qualité, permet aussi de créer des harmonies parfaites avec un plat. Et plus il y a de pains différents, plus la gamme des saveurs s'enrichit et se transforme au gré des accords gastronomiques.

Il existe à cet égard quelques règles générales faciles à appliquer. La très célèbre baguette, ainsi que tous les pains à la levure, avec une mie blanche et une saveur assez discrète, accompagnent naturellement les mets dont le goût est plutôt délicat, peu soutenu, c'est-à-dire les salades et les crudités, les légumes verts, les grillades et les rôtis, les filets de poisson à la crème, les chèvres frais et les fromages à pâte molle.

En revanche, les pains de campagne au levain, dont la saveur est plus prononcée, s'accorderont avec des mets plus rustiques, d'un goût plus charpenté, tels que les charcuteries et les plats en sauce, bourguignon ou daube, cassoulet et petit salé aux lentilles, ainsi qu'avec des fromages tels le roquefort ou le cantal. Mais à ces accords de base s'ajoutent les mille et une nuances que peuvent offrir les pains spéciaux. D'où ces harmonies infiniment variées entre le pain de seigle et les fruits de mer, le pain aux raisins avec le fromage de chèvre ou le pain aux noix avec les escargots.

Voici quelques accords de saveurs suggérés par Lenôtre qui démontrent l'étendue des mariages possibles et peuvent inspirer des dégustations pleines de goût :

Avec un assortiment de charcuterie : pain de campagne, pain aux céréales ou pain au levain.
Pour faire escorte au gibier : pain rustique, pain aux noix et aux raisins, pain au pruneaux.
Avec les plats en sauce en général : pain de campagne.
Pour tenir tête aux fromages forts : pain rustique.
Pour se marier aux salades composées : baguette ou pain à la menthe.
Avec tous les poissons fumés : pain de seigle mais aussi pain de mie.
Et pour servir au mieux le foie gras : pain de campagne légèrement grillé.

Plus particulièrement, la « baguette Lenôtre », fabriquée à l'ancienne, possède une saveur prononcée, due à sa pâte fermentée et à sa pousse très lente : sa mie est très aérée et sa croûte bien dorée. Sa cuisson sur four à sole contribue à sa bonne conservation. Elle se déguste avec toutes sortes de plats et accompagne à merveille tous les repas. En revanche, la « baguette paysanne » de Lenôtre, pétrie à partir de levain naturel, acquiert un goût acidulé en parfait accord avec tous les plats de charcuterie. Les pains aux céréales de la maison, fabriqués avec du lin brun, du sésame et du flocon de blé malté, prétendent à une saveur très typique, en harmonie avec les plats en sauce. Le pain de campagne Lenôtre, entièrement pétri au levain naturel, façonné à la main et cuit dans un four à bois, présente une mie alvéolée et une texture particulière, qui vont très bien avec les plats salés. Autre spécialité au levain naturel et cuite au four à bois, la « boule Lenôtre », pétrie avec une farine écrasée à la meule : sa mie est très typique et elle se conserve très bien. Lenôtre propose enfin une gamme de pains aromatiques comme le pain rustique, qui comporte deux sortes de raisins, le « grenoblois », aux raisins et aux noix, ainsi que le pain aux olives, un pain méridional à base d'huile d'olive qui s'accorde parfaitement avec de nombreuses entrées.

Enfin, faire griller le pain est une merveilleuse façon de le valoriser. Mais, contrairement à ce que l'on pense parfois, ce n'est pas une manipulation évidente. Il faut savoir en effet qu'un pain frais grille beaucoup moins facilement qu'un pain rassis. Le pain rassis prend une couleur plus appétissante, et la bonne épaisseur pour une tranche de pain que l'on veut griller est de 8 à 10 millimètres.

« Un sandwich bien fait, un bon sandwich, peut être un grand moment de plaisir », explique Lionel Poilâne, grand spécialiste ès pains. A propos de sandwiches justement, Robert Hossein rend hommage à ceux de Lenôtre, et en particulier à ce petit chef-d'œuvre, dit-il lui-même, confectionné « avec de la moutarde, du comté et des cornichons... C'est le meilleur de tous, celui que ie préfère au monde. Mais lorsque j'en demande, je n'ai pas de chance, il n'y en a jamais ! Lenôtre devrait en confectionner quatre fois plus ! »

La variété des pains permet d'essayer toutes sortes d'harmonies gustatives : avec des petits pains aux raisins secs, les saveurs agrestes des fromages de chèvre se révèlent joliment.

LES DÉLICES DE LA VIENNOISERIE

C'est vers le milieu du siècle dernier que fut introduit à Paris le pain « viennois », grâce à un secrétaire de l'ambassade d'Autriche dans la capitale qui y créa la première boulangerie utilisant une technique de fabrication en usage dans son pays : de la farine de gruau pétrie avec de l'eau et du lait.
Ainsi naquit tout un assortiment de pains au lait, croissants, pains aux raisins, petites brioches ou pains au chocolat — autant de délicieuses préparations qui ne relevaient plus directement de la boulangerie, mais n'appartenaient pas non plus entièrement à la pâtisserie.

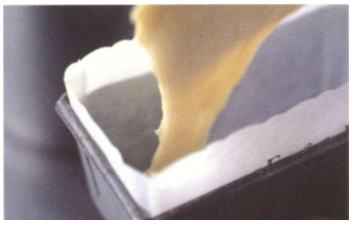
La viennoiserie, comme on l'appelle aujourd'hui, complète et augmente largement la gamme des simples pains. Outre ses classiques, elle s'enrichit de cakes au citron ou à l'orange, de feuilletés et de pains aux amandes, de brioches et de pains d'épices. Elle propose toute une gamme de spécialités raffinées qui font du petit déjeuner ou du goûter des moments de pure gourmandise.

LE GÂTEAU WEEK-END

Moelleux et fondant, délicieusement parfumé au zeste de citron, ce gâteau en forme de cake est particulièrement facile à réaliser. C'est l'accompagnement idéal d'une tasse de thé dans l'après-midi. L'opération qui consiste à l'enrober de marmelade d'abricots délayée et tiédie avec un peu de jus de citron, à l'aide d'un pinceau à pâtisserie ou d'une spatule, s'appelle « abricotage ».
Elle permet de lui donner un aspect brillant et appétissant.

Pour 2 gâteaux
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 50 minutes
5 œufs
350 g de sucre semoule
1 pincée de sel
15 cl de crème fraîche double
270 g de farine
10 g de levure chimique
3 citrons non traités
100 g de beurre fondu et clarifié
beurre pour les moules
marmelade d'abricots pour la finition

Mélangez les œufs et le sucre semoule dans une terrine, ajoutez le sel et la crème fraîche. Incorporez ensuite la farine et la levure, puis le zeste des citrons finement râpés. Versez enfin le beurre clarifié et mélangez intimement.
Répartissez la pâte dans deux moules à cake beurrés et faites cuire les gâteaux dans le four à 180 °C pendant environ 50 minutes. Sortez-les du four et badigeonnez-les quand ils sont encore chauds avec de la marmelade d'abricots délayée et chauffée avec un peu de jus de citron. Laissez-les refroidir complètement avant de les couper en tranches
(voir photo page ci-contre).



LES CAKES À L'ORANGE

Pour 8 cakes
Préparation : 25 minutes
Repos : 4 heures
Cuisson : 15 minutes
150 g d'oranges confites
2 cuillerées à soupe de Cointreau
2 oranges à peau fine non traitées
1 pincée de sel fin
150 g de beurre
150 g de sucre glace
3 œufs
250 g de farine
10 g de levure chimique
beurre pour les moules

Faites macérer les languettes d'oranges confites dans un bol avec le Cointreau. Réunissez dans le bol mélangeur d'un robot le beurre, le sel, le sucre glace et les œufs. Mélangez rapidement jusqu'à consistance mousseuse.
Incorporez à ce mélange la farine, la levure, les oranges confites macérées et le zeste des oranges finement râpé.
Faites reposer la pâte pendant 4 heures dans le réfrigérateur.
Répartissez la pâte dans des moules à darioles beurrés. Faites cuire les petits cakes pendant 15 minutes à 170 °C.

LE PAIN D'ÉPICES AU MIEL DE SAPIN

Pour un pain d'épices
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 1 heure
350 g de miel de sapin
125 g de farine de froment
125 g de farine de seigle
10 g de levure chimique
2 œufs
10 cl de lait
40 g de sucre roux en poudre
1 g de cannelle en poudre (une pointe de couteau)
1 g de noix de muscade râpée
1 g de poudre d'anis
1 clou de girofle en poudre
1 goutte d'extrait de réglisse (facultatif)
beurre pour le moule

Mettez le miel et le sucre dans une casserole et faites chauffer doucement en remuant jusqu'à ce que le mélange soit bien fondu (70 °C). Par ailleurs mélangez dans une grande terrine les deux farines et la levure chimique. Faites une fontaine au milieu et cassez les deux œufs dedans, ajoutez le lait froid et toutes les épices, puis versez le miel encore chaud.
Incorporez progressivement tous les ingrédients avec un fouet, puis continuez à mélanger avec une spatule jusqu'à consistance homogène.
Versez la pâte dans un grand moule à cake beurré en le remplissant aux trois quarts seulement. Faites-le cuire dans le four à 180 °C pendant 1 heure environ. Démoulez-le à la sortie du four et faites-le refroidir sur une grille.
Pour donner davantage de moelleux et d'arôme au pain d'épices, enveloppez-le, une fois qu'il est refroidi, dans un film plastique et mettez-le dans le réfrigérateur : attendez 24 heures avant de le consommer
(voir photo page ci-contre).

LES FINANCIERS À LA FRAMBOISE

Pour une trentaine de pièces
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 8 minutes
330 g de sucre glace
120 g de poudre d'amandes
125 g de farine
1 demi-sachet de levure chimique
30 g de sucre en poudre
11 blancs d'œufs
180 g de beurre fondu
quelques pincées de vanille en poudre
2 cuillerées à soupe d'eau-de-vie de framboise
30 belles framboises fraîches
beurre pour les moules

Tamisez la farine avec la poudre d'amandes et la levure, puis mélangez le tout dans une terrine en ajoutant le sucre glace avec un fouet. Incorporez ensuite les blancs d'œufs non battus, juste mélangés rapidement avec le sucre. Lorsque le mélange est homogène, incorporez le beurre fondu et l'eau-de-vie de framboise.
Beurrez les moules à financier et répartissez la pâte dedans. Posez une framboise fraîche au milieu de chaque moule rempli. Faites-les cuire pendant 8 minutes à 220 °C. Sortez les financiers et laissez-les refroidir, puis démoulez-les.

LE PAIN AUX BANANES

Pour deux pains
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 60 minutes
80 g de farine
40 g de beurre
220 g de sucre glace
2 œufs
60 g de noix de pécan
100 g de raisins secs
3 bananes mûres
10 g de levure chimique
2 g de sel
2 g de noix de muscade
1 citron non traité
beurre pour le moule
sucre glace et noix de pécan pour la finition

Pelez les bananes et réduisez la chair des fruits en purée. Par ailleurs, hachez grossièrement les noix de pécan et réduisez le beurre en pommade. Mélangez ensuite le beurre avec le sel et le sucre glace, incorporez les œufs et mélangez.
Ajoutez la farine tamisée avec la levure chimique. Mélangez progressivement, puis incorporez la chair des bananes, les raisins secs et les noix de pécan, puis le zeste du citron finement râpé et la noix de muscade.
Versez la pâte dans deux moules à cake beurrés et faites cuire les pains dans le four à 170°C pendant 1 heure.
Lorsqu'ils sont cuits, sortez-les et disposez aussitôt quelques noix de pécan sur le dessus, poudrez-les de sucre glace, puis remettez-les dans le four juste pendant quelques secondes pour les glacer. Les noix de pécan sont originaires de Louisiane : leurs coques lisses cachent une amande très fine et fruitée.

Pré Catelan

Invention de l'Ancien Régime, dont le développement fut amplifié par les bouleversements de la Révolution française, le restaurant est rapidement devenu le lieu privilégié de la belle cuisine, de la convivialité et de la mondanité.

A Paris, les grandes maisons sont légion et les grands noms de la gastronomie se disputent les faveurs d'une clientèle avertie.

Dans cette constellation gourmande, le Pré Catelan surprend et séduit par ses allures de palais champêtre, où l'on vient découvrir une cuisine d'exception dans un cadre charmeur. Les délices d'un feu de bois qui crépite l'hiver dans la cheminée, l'enchantement de la terrasse d'été piquetée de parasols blancs qui s'ouvre sur les gazons : c'est le cadre parfait de la générosité festive et du charme gourmand. Existe-t-il à Paris d'autres lieux où la magie opère à ce point que l'on y vienne et revienne, jour après jour depuis des années, comme ce couple d'habitués, prendre son repas à la même table, dans le même coin de fenêtre, comme un rite immuable et qui échappe au temps ?

LE PRÉ CATELAN

Il fut un temps où le bois de Boulogne n'était qu'un repaire sauvage fréquenté par les bandits et les loups. Puis vint l'époque où Louis XIV aimait y chasser et l'on y traça des routes. Une partie de cette immense forêt garde ainsi le souvenir de Théophile Catelan, capitaine des chasses du Roi Soleil. Lieu de promenades champêtres à la fin du xvnf[e] siècle, le Bois subit en 1815 les ravages des Prussiens et retomba dans l'abandon. Mais la passion de Napoléon III pour les parcs anglais va le sauver, le métamorphoser en parc paysage ouvert au public. Concédé à Nestor Roqueplan, grande figure de la vie parisienne, le terrain dit du Pré Catelan devient un site bucolique et élégant, voué aux concerts et aux divertissements, avec buffet et restaurant, théâtre de verdure et salons de magie, lusqu'à ce que la guerre de 1870 fasse disparaître le Pré Catelan dans la tourmente...

Mais en 1905, à nouveau la Ville de Paris s'intéresse au Pré Catelan. L'architecte Guillaume Tronchet est chargé d'y édifier un casino-restaurant de luxe : inspiré des Folies du **XVIII**' siècle, un gracieux bâtiment aux façades blanches et aux rotondes classiques, ornées de colonnes et des balustres, de frises et de bas-reliefs, s'inscrit bientôt dans un écrin de verdure et de fleurs qui se reflètent dans les grands miroirs de la salle à manger du rez-de-chaussée. Le projet de casino est ajourné, mais le Pré Catelan, désormais, prend définitivement place parmi les lieux les plus cotés de la restauration parisienne...

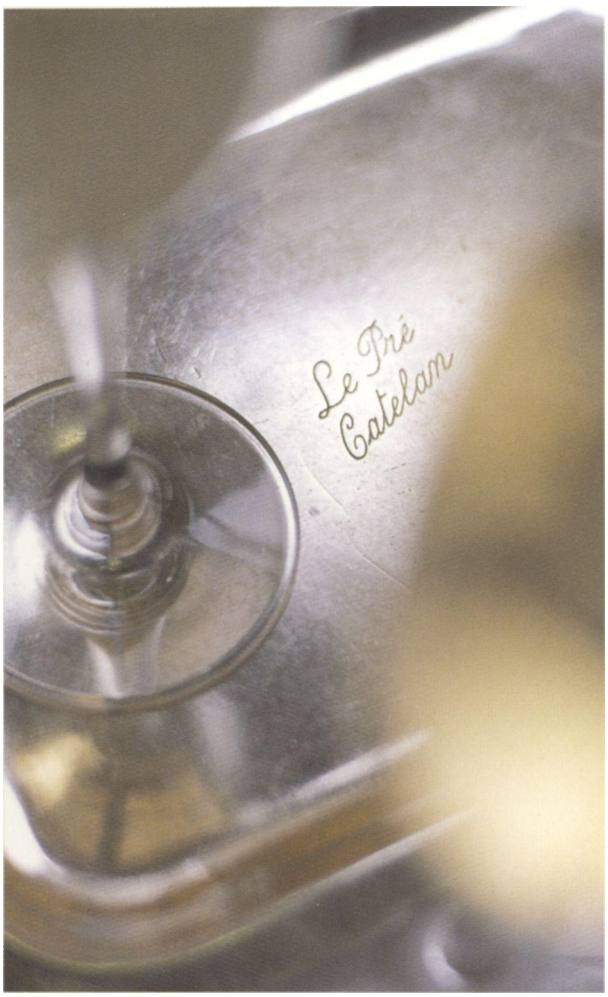
Brillamment lancé par le fameux Paillard, le Pré Catelan est repris en 1908 par une autre célébrité, Léopold Mourier, le propriétaire du Fouquet's, qui en fait une enclave privilégiée de charme et d'élégance, après avoir apporté des embellissements au décor.

A la mort de Mourier, c'est Charles Drouant — le propriétaire du restaurant de la place Gaillon où se réunit le jury du prix Goncourt — qui, en 1923, reprend le Pré Catelan, portant dès lors sa cuisine et son service au plus haut niveau de la grande tradition française. Rendez-vous majeur de toutes les élégances et plus particulièrement du monde des courses hippiques, le Pré Catelan va conserver cette réputation intacte pendant de longues années. Dans les années 1950, on y voit le duc de Windsor, le président Pinay ou le maréchal Juin, grand amateur de valses, tandis que les femmes y arborent leurs plus belles robes de « coquetèle » pour goûter l'a aiguillette de caneton » ou les « filets de soles des deux mondes », le « cup de champagne aux fruits frais » ou le « Pimm's cocktail »...

LENÔTRE AU PRÉ CATELAN

Nous sommes en 1976. Le Pré Catelan, désormais dirigé par le successeur et petit-neveu de Drouant, a besoin de rénovation et d'investissements. Le bâtiment doit impérativement être remis en état et les cuisines exigent des aménagements fonctionnels. C'est alors que Colette et Gaston Lenôtre décident de reprendre la concession du Pré Catelan et d'investir plusieurs millions de francs dans les travaux de rénovation pour faire renaître le Pré Catelan et lui rendre son éclat et sa réputation gastronomique tout au long de l'année (car il était à l'époque fermé en hiver pendant le week-end).

C'est Colette Lenôtre qui a l'idée de transférer le restaurant dans l'ancien grill-room décoré par Caran d'Ache, où elle ajoute une grande cheminée en marbre pour les flambées de l'hiver. Au cœur du Bois, le Pré Catelan offre l'éclat magique des belles maisons où l'on voit étinceler le jeu des bougies, tandis que des bouquets d'herbes et de fleurs ornent les tables, sous les lustres en cristal festonnés de guirlandes. Deux vérandas à l'ancienne sont construites de part et d'autre, pour prolonger le restaurant en longueur et pour abriter le bar. C'est la grande salle à manger d'origine qui, dès lors, est dédiée aux réceptions : sa terrasse couverte peut accueillir jusqu'à mille couverts, tandis que les salons de l'étage sont réaménagés pour des réceptions privées ou des réunions d'affaires.



Pendant une dizaine d'années, le Pré Catelan redevient le lieu des fêtes et des plaisirs, gagnant une notoriété à la mesure de la magie des lieux. A l'image de ce mémorable déjeuner organisé pour les dirigeants des grandes maisons de haute couture parisiennes, Dior, Kenzo, Hermès et Révillon, Lancôme, Nina Ricci, Ungaro, etc., sur le thème du parfum : un menu qui fit date, avec Pétales de bar au beurre d'iris, Langouste à la myrrhe, Fleurs de courgette farcies, Filets de caneton à la poire et à l'osmanthus, Val de Loire à la rose de Turquie, Nougat glacé au liatrix, Charlotte aux pêches et sauce anglaise à l'ambrette...

Lorsque la société Accor entre dans le capital de la société Lenôtre, elle décide en 1990 d'engager des travaux d'embellissement au Pré Catelan et charge Christian Benais, décorateur, créateur de tissus et metteur en scène de soirées, de rénover le restaurant, Jouant de la simplicité raffinée, il retrouve l'esprit des lieux, jouant des harmonies en beige et vert ponctuées de notes rouges. Sur les tables juponnées de damas rouge, les nappes blanches accueillent des chandeliers de cristal à pans, ainsi qu'une vaisselle spécialement dessinée pour le Pré Catelan, blanche bordée d'entrelacs vert et or...

Salons de réception, jardins et terrasses ont ensuite bénéficié de rénovations ultérieures afin que ce luxueux établissement retrouve son atmosphère de belle demeure au milieu des bois, voué au luxe et à la sérénité, mais où la magie continue à jouer son rôle.

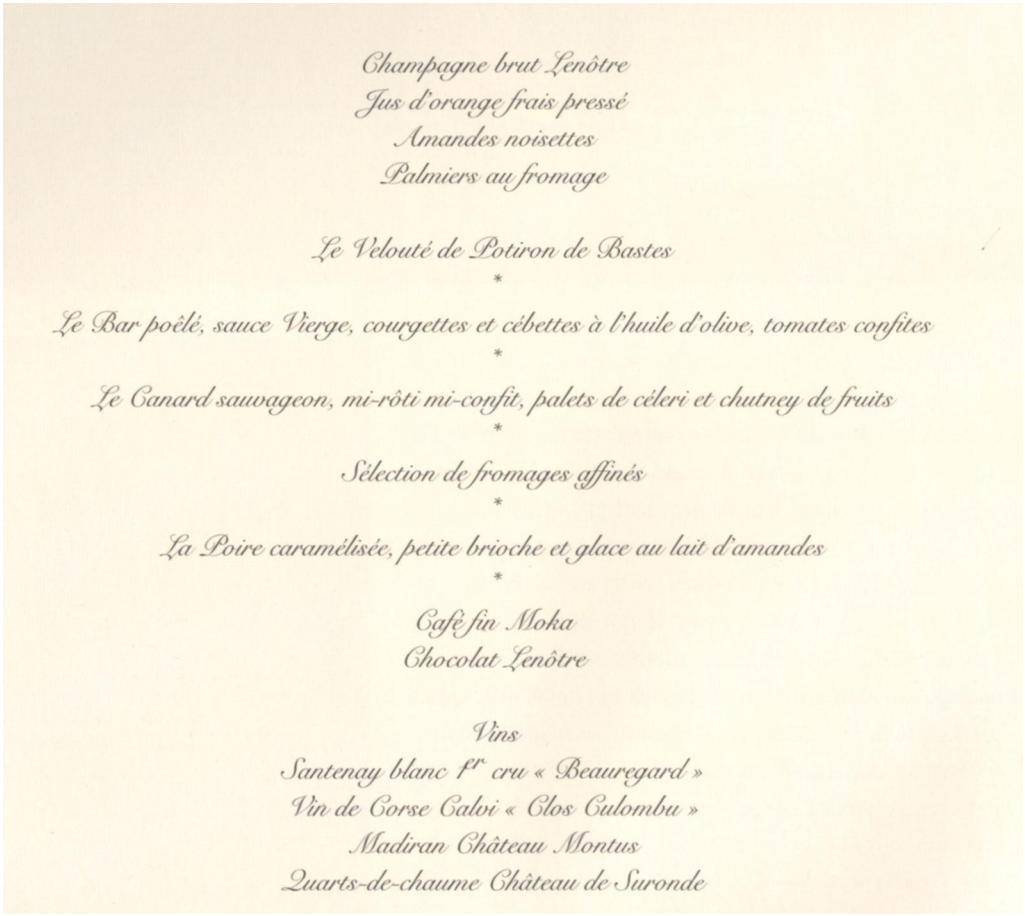
Inscrit en bonne place parmi les meilleures adresses de la capitale, le restaurant du Pré Catelan — deux étoiles au Guide Michelin — a vu se succéder des chefs de haute renommée, dont le dernier en date est Frédéric Anton. Les gloires de la grande cuisine française, en des circonstances d'exception, y ont même conjugué leurs talents pour rendre hommage à la gastronomie et à l'histoire, lors d'un mémorable « Repas 1789 » inspiré de recettes authentiques de cette période, imaginé lors du bicentenaire de la Révolution française, le 6 février 1989. Jean Bardet de Tours proposait tout d'abord les Pieds de cochon à la Sainte-Menehould, ancêtres de nos pieds de porc panés, moelleux à l'intérieur, croustillants à l'extérieur. Venaient ensuite la Carpe farcie d'Antoine Westermann, désossée, reconstituée et farcie de sa propre chair, puis le Chapon au gros sel de loël Robuchon, véritable spécialité parisienne. La Matelote du pêcheur d'Alain Ducasse, l'une des rares recettes de terroir de l'époque, de même que la Garbure aux choux d'Alain Dutournier, complètent ce menu extraordinaire, servi avec le Petit pain d'épeautre de Lionel Poilâne, rustique et ancestral. Avant de clore en apothéose sur les desserts régionaux de Gaston Lenôtre : Biscotins à la façon d'Aix, délicieuse pâtisserie croquante en vogue au xvmᵉ siècle, Caillebottes de Bretagne, moulées en forme de cœur, Poires confites et enfin Tourte de carottes, sucrée et épicée.

Le décor gracieux du salon Marie-Antoinette sert d'écrin à une pièce montée - meringue aux amandes garnie d'une mousse légère au chocolat - entièrement décorée en bleu et blanc de pâte d'amandes et de fleurs de pastillage (photo page 120). *Luxe, calme et volupté : c'est toute l'élégance d'un petit déjeuner servi sur nappe blanche (photo page* 123). *Le Pré Catelan (photo page ci-contre) doit son nom au souvenir d'un capitaine des chasses du Roi Soleil . On y retrouve l'atmosphère de belle demeure au milieu des bois, empreinte de sérénité (voir photo ci-dessus), où le moindre détail du décor évoque le charme du* XVIII*e siècle (voir photo ci-contre), où le jeu des miroirs prolonge les perspectives et dédouble les lumières (voir photo page* 127).

LA FÊTE GASTRONOMIQUE AU PRÉ CATELAN

C'est le sens de la fête et du savoir-recevoir, érigé en un véritable art de vivre, qui inspire la maison Lenôtre dans toutes ses créations, suivant en cela le parcours de son père spirituel, perfectionniste en quête permanente du beau et du bon. C'est en beauté et en gourmandise que la maison sait mettre en scène la magie des fêtes et des festins. Et quand le décor prend les allures charmeuses du Pré Catelan de ses rotondes et de ses magnifiques salons, l'inventivité et le raffinement de la cuisine s'unissent dans un cadre chaleureux de verdure et de parterres de fleurs. Les manifestations professionnelles, les conférences, les déjeuners d'affaires ou les défilés de mode y côtoient les réceptions privées, les bals et les mariages.

Combien de maîtres et de maîtresses de maison, sans être des professionnels, sont animés par cette même passion : recevoir avec élégance, cuisiner des mets de choix et composer un menu de prestige ? Conçu par Martial Enguehard, chef des cuisines, Meilleur Ouvrier de France et directeur de la production, ainsi que Bertrand Chevrier, chef des cuisines-réceptions du Pré Catelan, voici une suggestion spécialement mise au point pour un repas de fête, accompagné de vins choisis par le sommelier de la maison, Olivier Poussier.



LE VELOUTÉ DE POTIRON

A base de bouillon de volaille et de pulpe de potiron, onctueux et légèrement sucré, il est monté au beurre et garni au moment de servir de pluches de cerfeuil et de langoustines poêlées. Il est appelé « velouté de potiron de Bastes » en hommage à Gaston Lenôtre dont le domaine en Sologne porte le nom de Bastes. Lors d'une fête organisée par le maître des lieux pour ses amis chefs, Paul Bocuse fit voguer sur l'étang des citrouilles transformées en lampions...

Pour 4 personnes
1 kilo de potiron
40 cl de bouillon de volaille
40 cl de lait
20 cl de crème fleurette
60 g de beurre doux
300 g d'endives
1 trait de Noilly-Prat
12 queues de langoustines
sucre en poudre
poivre blanc et sel de mer
quelques brins de cerfeuil

Retirez l'écorce du potiron, ainsi que les graines et les filaments. Coupez la chair en cubes réguliers : il vous en faut 600 g. Par ailleurs, décortiquez les queues de langoustines à cru et réservez-les. Versez le fond blanc dans une casserole et portez à ébullition, ajoutez les cubes de potiron et laissez cuire pendant 15 minutes à gros bouillons.

Incorporez la crème fleurette, le sucre et le lait. Poursuivez la cuisson pendant 5 minutes, puis passez le contenu de la casserole au mixer pour obtenir une préparation onctueuse. Versez-le dans une casserole propre et portez lentement à ébullition. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Tenez au chaud.

Coupez les endives en deux, retirez le pédoncule à l'aide d'un couteau et ciselez-les finement. Faites-les cuire sans coloration avec 20 g de beurre, une pincée de sel, une pincée de poivre et une pincée de sucre. Laissez étuver jusqu'à ce que le jus de végétation apparaisse. Egouttez les endives. Déglacez la poêle avec le vermouth, versez ce jus sur les endives et réservez.

Faites chauffer 20 g de beurre dans une poêle à revêtement anti-adhésif. Posez les queues de langoustines dedans et faites-les poêler rapidement des deux côtés. Au centre de chaque assiette de service creuse chauffée, posez en dôme le quart des endives bien chaudes. Incorporez le reste de beurre dans le velouté et fouettez vivement, puis répartissez-le dans des assiettes. Déposez trois queues de langoustine sur les dômes d'endives, garnissez de pluches de cerfeuil et servez aussitôt.

Avec ce velouté de potiron garni de queues de langoustines poêlées, à la saveur douce et moelleuse, il convient de trouver un accord équilibré : un vin blanc sec, mais rond, sans acidité, peut créer l'harmonie.

Ce sera un vin blanc bourguignon, à base de chardonnau, par exemple un Santenau souple et aromatique, ou un Savignu-lès-Beaune, chaleureux et nuancé, ou encore un blanc méridional.

Mais on évitera le mariage avec un vin blanc d'Alsace ou de Loire, trop acides.

LE BAR POÊLÉ SAUCE VIERGE

Pour 4 personnes
2 bars de 700 g environ
huile d'olive
Pour la garniture
4 tomates rondes de même taille
8 à 10 oignons nouveaux
30 g de beurre
1 gousse d'ail
1 brin de thym
2 courgettes de taille moyenne à peau fine
Pour la sauce
1 tomate
2 échalotes
fines herbes mélangées
(ciboulette, estragon, cerfeuil, persil, basilic)
2 citrons
vinaigre balsamique
sucre en poudre,
fleur de sel
et poivre blanc

Préparez les bars (ou demandez à votre de poissonnier de faire cette opération pour vous) : ils doivent être étêtés et désarêtés, levés en filets de 140 g chacun environ. Tenez-les au frais jusqu'au moment de les faire cuire.
Commencez par la garniture, et plus précisément par les tomates confites dont la cuisson est longue. Plongez-les dans l'eau bouillante, égouttez-les et pelez-les (mondez-les), coupez-les en deux et retirez les graines avec une petite cuiller, puis enrobez-les d'huile d'olive, salez-les, poivrez-les et ajoutez-leur une pincée de sucre. Rangez-les sur la tôle du four, réglé sur 80 °C, et laissez-les cuire tout doucement pendant 2 heures jusqu'à ce qu'elles soient confites.
Parez et pelez les petits oignons, émincez-les finement. Pelez et écrasez la gousse d'ail. Faites chauffer le beurre dans une casserole, ajoutez les oignons, l'ail et le thym. Mélangez et laissez mijoter tranquillement pendant un quart d'heure jusqu'à ce que les oignons soient réduits en compote, en humectant légèrement la préparation pour l'empêcher de colorer. Parez les courgettes et coupez-les en tronçons réguliers, évidez-les et faites-les cuire à l'anglaise : dans une grande casserole d'eau bouillante salée, pendant une dizaine de minutes pour les garder croquants.
Préparez également la sauce en mélangeant dans un grand bol la tomate pelée et taillés en petits dés, les échalotes pelées et très finement ciselées, les fines herbes mélangées (2 cuillerées à soupe en tout), puis 20 cl d'huile d'olive et le jus des citrons. Fouettez le mélange, salez et poivrez, puis ajoutez un trait de vinaigre balsamique pour relever la sauce.
Quadrillez la peau des bars avec un couteau. Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle anti-adhésive et posez les bars dedans, côté peau contre le fond. Saisissez-les et laissez-les cuire ainsi à l'unilatérale. Aux deux-tiers de la cuisson (5 à 7 minutes en tout), posez un couvercle sur la poêle et finissez de les faire cuire.
Egouttez très soigneusement les tronçons de courgettes et remplissez-les avec le confit de cébettes. Servez les bars poêlés sur des assiettes, nappées d'un peu de sauce, avec leur garniture de courgettes farcies aux cébettes et de tomates confites, et le reste de sauce en saucière.

*Vin**

Pour *cette recette ensoleillée et goûteuse aux accents méridionaux, c'est une harmonie avec les vins du Midi qu'il faut trouver. Comme celle que peut donner le Bellet blanc, un vin original et aromatique produit par un petit vignoble des hauteurs de* Nice, *ou encore le Palette, autre petite enclave de vignes aux portes d'Aix, aux notes fruitées et boisées.* L'un *des meilleurs accords se fera aussi avec un vin de Corse de la région de Calvi, dont la personnalité s'unit joliment au poisson et légumes du soleil.*

LE CANARD SAUVAGEON

Pour 4 personnes
2 canards sauvageons
50 g de beurre
100 g d'échalotes grises
2 oranges
100 g de pain d'épices
6 cl de vinaigre de vin vieux
10 cl de jus d'orange
10 cl de Banyuls
bouillon de volaille
sel et poivre
Pour la garniture
1 boule de céleri
50 cl de lait
1 demi-pomme
1 demi-poire
2 tranches d'ananas
1 demi-mangue
60 g de miel
4 cuillerées à soupe de jus de citron
1 étoile de badiane (anis étoile)
1 bâton de cannelle cassé en deux

Demandez au volailler de vous préparer les canards en levant les cuisses et les suprêmes (les filets de la poitrine avec la peau). Pelez et émincez finement les échalotes. Faites par ailleurs blanchir les oranges, puis coupez-les en quartiers avec la peau. Faites chauffer le beurre dans une sauteuse et posez les cuisses dedans, faites-les colorer, puis ajoutez les échalotes et les oranges. Faites revenir en remuant, puis ajoutez le pain d'épices en petits cubes.

Versez le vinaigre de vin vieux et le Banyuls pour déglacer (remuez en grattant les sucs caramélisés dans le fond du récipient), puis ajoutez le jus d'orange.

Complétez le liquide de cuisson avec le bouillon, à hauteur, et poursuivez la cuisson doucement dans le four à 1 50 °C pendant environ 2 heures.

Pendant ce temps, préparez la garniture. Pelez le céleri et coupez-le en grosses tranches épaisses (il en faut environ 300 g). Faites-les cuire dans une casserole avec le lait jusqu'à ce qu'elles sont bien tendres et fondantes. Par ailleurs, coupez en petits dés les fruits pelés et parés (il en faut également 300 g en tout).

Versez dans une autre casserole le jus de citron et le miel, mélangez et faites chauffer : lorsque le mélange commence à caraméliser, ajoutez les fruits, l'anis étoile et la cannelle. Laissez cuire sur feu doux pendant 40 minutes en remuant de temps en temps.

"Vins,

Le mélange de saveurs aigres-douces de ce plat où le canard se marie avec le céleri au léger goût de noisette et tout un assortiment de fruits, rehaussés d'épices et de miel, exige côté vin un accompagnement en harmonie, à la hauteur de cette palette bigarrée. Les vins doux naturels de Banyuls, gui conservent l'arôme du raisin et une partie de son sucre, offrent une couleur rubis à acajou, des bouquets fruités et épicés, amples et corsés, en parfait accord avec les plats de canard aux fruits. Moins provocateur pour lui faire aussi bonne escorte, le Madiran Mourus, *opulent et suave, révèle un égal équilibre.*

Lorsque les cuisses de canard sont cuites, égouttez-les et tenez-les au chaud. Décantez la cuisson et passez-la au chinois en pressant bien avec le dos d'une cuiller en bois. Remettez la sauce dans une casserole et faites réduire en remuant jusqu'à consistance onctueuse. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

Dans un plat à gratin, rangez les tranches de céleri fondant, intercalées avec le chutney de fruits. Maintenez au chaud dans le four à 90 °C jusqu'à l'instant de servir.

Au dernier moment, faites rôtir les suprêmes sur la peau et faites-les cuire en les tenant très rosés ; le temps de cuisson est de 10 à 12 minutes.

Pour servir, disposez les cuisses et les filets sur des assiettes de service, nappez de sauce. Servez la garniture en même temps.

LE PRÉ CATELAN

LA POIRE CARAMÉLISÉE

Le mariage classique de la poire Williams et du caramel, avec la présence moelleuse de la brioche et le croustillant des amandes effilées, s'accompagne ici d'un contrepoint tout en fraîcheur avec la glace au lait d'amandes.

Pour 4 personnes
4 poires Williams
75 g de beurre
1 cuillerée à soupe de miel
cannelle, anis et clou de girofle en poudre
4 tranches épaisses de brioche mousseline (ou Bostock) d'un diamètre de 6 cm
20 cl de lait
1 œuf
1 sachet de sucre vanillé
40 g d'amandes effilées
Pour la glace au lait d'amandes
50 cl de lait
40 g de sucre en poudre
20 cl de crème fleurette
25 g de lait en poudre écrémé
20 cl de sirop d'orgeat

Préparez la glace la veille du jour où vous servez ce dessert : versez le lait dans une casserole et faites-le chauffer. Quand il commence à tiédir, ajoutez le sucre et mélangez pour le faire fondre entièrement. Incorporez ensuite la crème fleurette, la poudre de lait et le sirop d'orgeat. Mélangez intimement, retirez du feu et laissez refroidir entièrement avant de passer en turbine.

Pelez les poires en les gardant entières avec la queue. Mélangez les épices en poudre (une pincée de chaque). Rangez les poires debout dans un petit plat allant dans le four, poudrez-les d'épices et arrosez-les avec 50 g de beurre fondu mélangé avec le miel. Laissez-les rôtir dans le four, à 220 °C, pendant environ 30 minutes en les arrosant régulièrement.

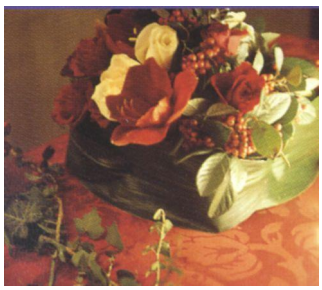
Versez le lait dans une assiette creuse, ajoutez l'œuf et le sucre vanillé, mélangez. Faites chauffer le reste de beurre dans une poêle. Passez les tranches de brioche dans le mélange précédent (celui que l'on utilise pour le pain perdu), des deux côtés, puis posez-les dans la poêle pour les faire cuire sur les deux faces, en ajoutant les amandes effilées sur le dessus.

Pour servir, posez une tranche de brioche en pain perdu sur chaque assiette, posez dessus une poire caramélisée, arrosée de son jus de cuisson, et à côté une portion de glace au lait d'amandes.

Les *vins blancs doux de la Loire semblent avoir été créés pour accompagner ce type de dessert, car ils magnifient les saveurs des fruits cuits, du miel et des épices, et sont en même temps mis en valeur par les tonalités sucrées. Citons ici en particulier le Bonneteaux, à la fois moelleux et vigoureux, ainsi que le Quarts-de-Chaume, tout aussi nuancé et stylé.*

L'art de recevoir

Recevoir selon Lenôtre est un art de vivre où la poésie des saveurs séduit le regard avant de flatter le goût, dans une alchimie subtile entre tradition et créativité. Devenu, grâce à son expérience, l'artisan de l'inoubliable, Gaston Lenôtre a fondé une maison devenue référence majeure dans le monde de la gastronomie. Elle doit cette place à son sens de la perfection, aux talents et à la passion des hommes et des femmes qui la composent, mais aussi aux nombreuses entreprises de prestige qui ont placé en elle leur confiance. Grâce à sa maîtrise de l'impossible, Lenôtre a su s'imposer comme le maître d'oeuvre d'une démesure sur mesure au service de la fête. Côté jardin, un écrin de sucre glacé enrobe l'événement : les décors et les recettes, les boissons et les mets se créent, s'inventent et se démultiplient. Côté cour, de la plus innocente fleur à la plus belle fresque gourmande, le moindre détail est pensé, évalué et mis en scène. Ce sens inné de l'accueil, de la fête et du bien recevoir, Lenôtre le concrétise aussi ici par des conseils et des recettes qui s'adressent plus particulièrement à la maîtresse de maison.



LE MÉTIER DE TRAITEUR

Lorsque le pâtissier Gaston Lenôtre, en 1964, décide de devenir aussi traiteur, il s'inscrit dans une longue tradition française de l'art de recevoir et de « traiter » ses hôtes. Dans les différents métiers de la restauration, celui de traiteur, qui consiste à préparer des repas sur commande, possède un statut particulier. Ses origines sont en effet très anciennes, bien antérieures à celles du restaurateur proprement dit, qui naquit avec la Révolution. Sous l'Ancien Régime, les traiteurs formaient une corporation dont la spécialité était « les noces, festins et banquets ». Ils avaient également le droit de louer aux particuliers des couverts, de la vaisselle et du linge de table. Aujourd'hui, le traiteur — qu'il soit pâtissier ou charcutier d'origine — est considéré comme le spécialiste des banquets, cocktails ou lunches, des buffets froids ou chauds, des mariages et garden-parties, des déjeuners d'affaires ou dîners de gala, et même des plateaux-repas, servis soit à domicile, soit dans des salons de location ou des lieux de prestige.

La cuisine du traiteur est très différente de celle du restaurateur, d'abord parce que le transport et le réchauffage des plats exigent des méthodes spéciales, ensuite parce qu'il est amené à préparer aussi bien plusieurs milliers de couverts qu'un dîner pour une vingtaine de personnes. Servir bon et chaud des centaines de plats dans des lieux qui, bien souvent, ne sont pas prévus pour une telle réception — le Cirque d'Hiver ou un musée, l'Opéra (voir photo page 136 et page ci-contre) ou la Pyramide du Louvre — demande des qualités très particulières : de l'organisation, de l'imagination, voire de l'improvisation, un talent certain et le savoir-faire des professionnels pour répondre à toutes les demandes, mais aussi le goût de la mise en scène et le sens de la fête.

FÊTES ET FASTES

Quiconque désire organiser une réception pour un événement de la vie privée ou un moment privilégié de la vie des affaires, rêve d'une fête qui reste dans les mémoires. Lorsque Gaston Lenôtre devient traiteur, c'est avec l'ambition de faire de ces instants éphémères des rêves inoubliables. Il va sans cesse chercher à répondre à tous les besoins, à tous les imprévus, pour devenir cet ambassadeur d'un savoir-vivre à la française, inscrit dans une tradition séculaire, mais aussi résolument inspiré par une créativité contemporaine.

Qu'il s'agisse de recevoir trente, trois cents ou trois mille personnes, à Paris, en province ou au lapon, de disposer la plus belle argenterie sur les nappes les plus éclatantes, de monter une tente ornée de fleurs fraîches sur un court de tennis pour y faire dîner neuf cents personnes, de traverser la Manche pour faire découvrir la gastronomie française aux invités d'un mariage londonien, de dresser un buffet aux chandelles sous le ciel africain en évitant les moustiques, de servir quatre cents couverts dans la galerie des Batailles au château de Versailles et d'offrir à déguster des pièces montées à colonnades ou des arceaux de nougatine de deux mètres de haut : tels sont les défis auxquels Lenôtre se trouve confronté chaque jour. Avec une seule condition : réussir à séduire et à étonner.

Les années 1970 ont vu l'émergence de la nouvelle cuisine, un courant auquel Gaston Lenôtre a aussitôt adhéré, avec une audace qui, dans le milieu des grands traiteurs de l'époque, a fait date, d'autant plus que les notions d'image de marque, de communication et de relations publiques s'imposaient avec une vigueur croissante. Tout en conservant la clientèle privée des grandes familles, dont André Pichard était alors l'interlocuteur

privilégié dans la maison — une clientèle « aristocratique » habituée au fastueux service à la française qui impose deux personnes pour servir chaque personne assise —, Lenôtre s'est orienté délibérément vers d'autres mondes sociaux, celui des grands industriels, lacques Douce, Marcel Dassault ou M. Bleustein-Blanchet, Renault ou Ford, mais aussi celui de la mode et de la haute couture, ainsi que les grands noms du Champagne ou du Bordelais. On y pratique désormais non seulement le service « à l'anglaise », où le personnel est réduit, mais de plus en plus le service à l'assiette.

En 1976, Karl Lagerfeld demande à Lenôtre de fêter le lancement de son parfum pour hommes, dans les salons de son hôtel particulier de la rue de Lille : les buffets inspirés d'estampes du **XVIII**" siècle laissent un souvenir inoubliable, avec leurs dauphins à carapace de foie gras, la fontaine de cygnes blancs grandeur nature, les ruisseaux d'eau en sucre filé vert, les nappes plissées et les guirlandes de roses

trémières, l'éclairage aux bougies et les laquais en perruque poudrée. L'effet « boule de neige » de cet événement ne tarde pas à se faire sentir : lorsque Paloma Picasso se marie, c'est Lenôtre qui est choisi comme maître d'oeuvre. Deviendront ensuite ses fidèles les maisons Yves Saint Laurent, Christian Dior ou Hermès, sans parler des têtes d'affiche de la Jet Set.

Il faudrait pouvoir évoquer ici le lancement du parfum Poison au château de Vaux-le-Vicomte ou ce somptueux mariage à Château Margaux, ce dîner de bienfaisance de la Fondation Hubert de Givenchy dans le Potager du Roy, à Versailles, ou encore cette fête privée sur la Côte d'Azur, lors de laquelle deux cents couverts furent servis sur vingt tables de dix personnes, chacune dressée avec un service de porcelaine différent... Il faudrait aussi raconter la fête de l'ouverture de la première boutique Chanel à Rome (trois cents couverts servis au Palais Farnese) ou, dans un style différent, ce dîner des acheteurs organisé par Hermès dans une clairière, sur le style gaulois (pièces à rôtir et charcuterie, rondins de bois et vaisselle en grès)... Parfois, le défi semble impossible à tenir : pour le lancement du parfum Champs-Elysées, Guerlain reçoit six cents personnes qui choisissent, au dernier moment, le menu de leur choix, tiré au sort dans des pochettes de couleur différente. Ce qui impose par exemple de servir, à la même table, un menu Fuchsia (avec une lotte marinée au jus de betterave crémé) et un menu Transparent (avec une cristalline de homard aux navets cuits à la vapeur)... Et pour la première fois, à cette occasion, le service est entièrement féminin.

Pour ce qui est de la modernité, Lenôtre n'est d'ailleurs jamais en reste. Pour l'ouverture de sa boutique, Hilton Mac Connico lui fit réaliser un menu « tout pomme de terre », du moins pour le salé. Et quand il faut imaginer un dîner de cinq cents personnes pour une fête aux Beaux-Arts, on réalise tout simplement les entrées sur le thème de la peinture, le plat sur le thème de la sculpture (une « compression de volaille au chou ») et le dessert sur celui de l'architecture.

Les idées les plus nouvelles se concrétisent et donnent lieu à des buffets mobiles, à des buffets suspendus, à des buffets-rivières où circulent les mets, des buffets-paravents en fer forgé où les assiettes sont clipées, des pyramides lumineuses de couleurs différentes... Ces créations de style futuriste n'empêchent nullement, en parallèle, la poursuite des réceptions de grand style classique, voire historique. Témoin cet « Ambigu » organisé pour Laurent-Perrier au château de Louvois : une réception pour laquelle on dresse un seul buffet où tous les plats sont réunis, comme on le faisait sous Louis XIV, avec des pyramides de cailles farcies et des pâtés de pintade, des ragoûts de béatilles en tourte et des goujonnettes de sole, des feuilletés aux épices et des crèmes bavaroises, des fruits en gelée, des glaces et des polonaises aux fruits confits.

L'élégance de la table et le décor floral font partie de l'art de recevoir (voir photo ci-contre).

Nappe blanche dans un cadre de verdure : Lenôtre dresse le décor d'un repas aux. allures champêtres dans les jardins du Pré Catelan (voir page ci-contre).

LES COULISSES DE LA GOURMANDISE

« La gourmandise sociale réunit l'élégance athénienne, le luxe romain et la délicatesse française, qui dispose avec sagacité, fait exécuter savamment, savoure avec énergie et juge avec profondeur : qualité précieuse qui est la source de nos plus pures jouissances. » Ce n'est pas par hasard que Lenôtre met ainsi en exergue de ses propositions de buffets et cocktails cette Méditation XI de la *Physiologie du goût* de Brillât-Savarin. Avec le même soin et le même brio mis à concevoir et à réaliser les fêtes les plus grandioses, les événements publics et privés qui réunissent des centaines de personnes, Lenôtre répond aux demandes les plus simples et se fait le maître d'œuvre des fêtes à la mesure intime ou familiale.

Les techniques, les conseils et les idées pour organiser une fête et la réussir, Lenôtre en connaît tous les secrets, toutes les astuces. En voici quelques exemples concrets.

Le savoir-faire **du** savoir-recevoir : La première question à se poser lorsque l'on veut organiser une petite réception sous forme de buffet tient en quelques mots : combien de personnes reçoit-on ? La seconde est tout aussi simple : pendant combien de temps ? Cette double interrogation détermine naturellement le nombre de pièces salées et sucrées qu'il convient de prévoir. Du simple cocktail apéritif au cocktail dînatoire, l'éventail des suggestions passe par des gradations successives, toujours dominées par un double objectif, le régal des yeux et des papilles.

La mise en bouche : un apéritif prévu pour une demi-heure, destiné à accueillir ses hôtes et initier la réception. On compte 6 à 8 pièces par personne, à savoir 4 à 6 pièces salées froides et 2 pièces salées chaudes.

Le cocktail léger : une formule classique, prévue pour recevoir pendant une ou deux heures. Elle propose 12 pièces par personne, soit 6 pièces salées froides, 2 pièces salées chaudes et 4 pièces sucrées.

Ce que Lenôtre appelle joliment la « flânerie » gourmande, d'une durée de 2 heures, jalonnée de délicieuses surprises à grignoter.
Il s'agit alors d'une composition de 16 pièces par personne, soit 10 pièces salées froides, 2 pièces

salées chaudes et 4 pièces sucrées.

Dernier exemple de réception, le cocktail-repas généreux et raffiné, à déguster en déjeuner ou en dîner, qui prévoit par personne 24 pièces différentes 14 pièces salées froides, 3 pièces salées chaudes, un plat chaud servi à l'assiette et 6 pièces sucrées.

Recevoir avec talent des centaines de personnes, Lenôtre en possède la maîtrise absolue, avec des pièces de prestige comme ce Paon de Parme reconstitué en 250 aiguillettes de jambon cru, cette Poularde pochée à l'estragon, découpée et reconstituée à la mousse de foie gras en dizaines de petits cubes, ces pièces montées en nougatine, à colonnades ou à arceaux, ces cornes d'abondance présentant toutes sortes de chocolats et petits fours, dragées et fruits déguisés, ces arbres fruitiers en sucre garnis de cerises, de fraises ou de mirabelles. Toutes réalisations naturellement hors de portée de la maîtresse de maison. Mais, à une échelle plus modeste et néanmoins tout aussi gourmande et décorative, voici, choisis expressément pour elle, des bouchées salées et sucrées qui renouvellent avec brio le genre « buffet », notamment en légèreté, avec ces nouvelles pièces sans pain, tout en légumes.

Un buffet réussi est en effet une harmonie où se juxtaposent, s'entrecroisent, se complètent et s'affirment couleurs et parfums, formes délicates et saveurs subtiles.

Le choix du nombre de pièces sucrées et salées à prévoir pour un cocktail ou un buffet dépend naturellement du nombre de personnes et du temps dont on dispose, mais il est toujours guidé par un double objectif : le plaisir des yeux et le régal des papilles.

RECETTES SALÉES

Qui ne connaît pas les quichettes, pizzettes et tartelettes salées, les classiques pruneaux au bacon, les allumettes et les feuilletés, les canapés variés sur pain de mie blanc ou de seigle, ronds ou rectangulaires, au jambon, au saumon, aux pointes d'asperge ou aux œufs de lumps, au foie gras ou au fromage, les petits sandwiches et les mini-pains briochés farcis ou fourrés ?
Or la gamme des bouchées salées, froides ou chaudes, permet bien d'autres variations, plus insolites, plus légères, plus modernes.

LA CHARLOTTE DE NOIRMOUTIER AUX ŒUFS DE SAUMON

Choisissez des petites pommes de terre « charlotte » toutes de la même forme et de la même taille, faites-les cuire à l'eau bouillante salée, puis égouttez-les et découpez un chapeau sur le dessus. Evidez-les légèrement et déposez quelques œufs de saumon. Ajoutez un peu de crème aigre (de la crème fraîche légèrement citronnée). (Voir photo ci-dessous)

Sur le même principe, la garniture de la pomme de terre peut varier : tapenade, fromage frais et bacon, poivron et anchois marines à la place des œufs de saumon.

LA FEUILLE D'ENDIVE AU TARTARE D'AVOCAT ET CREVETTES

Hachez finement des petites queues de crevettes roses décortiquées. Mélangez-les avec du tartare

d'avocat (pulpe d'avocat crue réduite en purée, avec sel et poivre). Garnissez de cette préparation des feuilles d'endive parfaitement propres et régulières, pas trop grandes. Garnissez le dessus d'une petite queue de crevette entière.

LA BROCHETTE DE LÉGUMES AU PARMESAN

Détaillez en dés réguliers des aubergines et des courgettes, coupez en carrés des poivrons épépinés, faites revenir ces légumes dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Ils doivent être cuits mais encore croquants. Salez et poivrez.
Enfilez-les sur des brochettes en bois et poudrez-les de parmesan. Servez-les chaudes (voir photo page ci-contre).
Vous pouvez aussi proposer, toujours sur une brochette, une bouchée de poulet mariné aux fines herbes et un tronçon d'épi de maïs, ou encore une demi-charlotte cuite et quelques dés de saumon fumé.

LE PAIN PERDU À LA POIRE ET À LA FOURME D'AMBERT

Prenez des tranches de pain de campagne à mie assez serrée, passez-les dans une assiette creuse où vous aurez mélangé du lait et un œuf. Faites-les dorer ensuite dans une poêle avec un peu de beurre, puis égouttez-les sur du papier absorbant et découpez-les en pièces rectangulaires de 3 sur 5 centimètres. Déposez sur chacune d'elles une tranche de fourme d'Ambert et deux languettes de jambon (voir photo ci-dessous). Passez-les sous le gril pendant quelques secondes, juste pour que le fromage commence à fondre, puis garnissez-les d'une lamelle de poire fraîche.

LE CAKE SALÉ AU THON MARINÉ

Préparez une pâte avec 200 g de farine, un sachet de levure chimique 8 g), 3 œufs entiers de 50-55 g, 20 cl d'huile d'olive, 200 g de gruyère râpé, un yaourt nature et quelques pincées de sel fin. Lorsque le mélange est homogène, répartissez-le dans des petits moules ronds à bord lisse, beurrés et farinés. Enfournez à 200 °C, puis baissez la température à 170 °C au bout de 5 minutes et faites-les cuire pendant 10 à 12 minutes en tout. Dès que vous les sortez du four, faites-y une empreinte avec le manche d'une cuiller en bois et placez-y un dé de thon mariné (depuis la veille) à l'huile d'olive et au citron. Avant de servir, assaisonnez d'une pointe de sel de Guérande.

LE PIC DE TOMATE ET CHÈVRE FRAIS AU BASILIC

Il s'agit en fait d'une brochette où s'intercalent des tomates cerises et des boutons de culotte séparés par une feuille de basilic. On peut remplacer le bouton de culotte (petit fromage de chèvre frais cylindrique, gros comme un œuf de caille) par une boulette de mozzarella roulée dans du romarin ou du basilic ciselé.

LE CŒUR CROQUANT DE CÉLERI À LA TAPENADE

Choisissez des branches de céleri bien blanches et croquantes, coupez-les en tronçons et épluchez-les légèrement en retirant les gros fils avec un couteau économe. Mettez dans le creux de la tige un peu de tapenade (purée d'olives) noire ou verte.

LA POLENTA À LA TOMATE ET OLIVES NOIRES

Préparez de la polenta classique (250 g de farine de maïs versée en pluie dans un litre d'eau salée portée à ébullition, mélangée en remuant avec une cuiller en bois pendant 25 minutes environ). Hors du feu, incorporez un jaune d'œuf, puis versez la polenta sur la tôle du four en formant une couche de I cm d'épaisseur.

Laissez refroidir, puis mettez au réfrigérateur pour raffermir complètement la polenta. Découpez-la ensuite en cubes de 2,5 cm de côté. Déposez dessus une concassée de tomates fraîches (tomates ébouillantée, pelées, évidées et coupées en très petits dés, assaisonnées avec un peu d'échalote ciselée, du thym, du laurier et de l'huile d'olive). Garnissez chaque cube de polenta à la tomate d'une olive noire dénoyautée.

LES TUILES AU PARMESAN

Prenez quatre petits cercles à tartelettes en métal et posez-les dans le fond d'une poêle à revêtement anti-adhésif. Poudrez l'intérieur de parmesan, sur une fine couche bien régulière.

Retirez les cercles et faites cuire sans remuer sur feu assez vif jusqu'à ce que le fromage fonde et prenne une belle coloration dorée. Décollez les ronds avec une spatule et posez-les aussitôt sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner une forme de tuile arrondie.

LES PÉTALES DE RADIS NOIR À LA MOUSSE DE CÉLERI

Émincez un radis noir en rondelles fines et régulières. Préparez une mousseline de céleri-rave : le légume pelé, coupé en morceaux, est cuit dans du lait, puis passé au mixer et enfin lié avec de la crème fouettée. Salez et poivrez.
Garnissez les rondelles de radis d'une cuillerée de mousseline, posez dessus un brin d'aneth, recourbez la rondelle et maintenez-la avec un pique-olive (voir photo page de gauche).

LES CUILLERS CHINOISES AU CAVIAR

Faites cuire des bouquets de chou-fleur à la vapeur, passez-les au mixer pour les réduire en purée fine. Incorporez juste assez de crème fouettée pour rendre la purée mousseuse.

Goûtez, salez et poivrez. Garnissez les cuillers en porcelaine de cette mousseline et déposez sur le dessus 3 g de caviar sevruga (voir photo ci-dessous).

LE ROULÉ DE HADDOCK

Taillez des bandes de haddock dans la longueur d'un filet, ainsi que de fines bandes de radis noir coupé en deux.

Superposez-les sur du film plastique, assaisonnez d'une vinaigrette au citron et à l'huile d'olive. Faites un rouleau bien serré, puis taillez-le en petits tronçons et retirez le film.

ET QUELQUES METS CUISINÉS

lorsque le temps de la dégustation s'y prête, vous pouvez proposer, outre les canapés et les petites pièces salées, de véritables mets cuisinés, présentés dans des mini-récipients en porcelaine blanche qui porte le nom de cassolettes. Elles se dégustent à l'aide d'un pic en bois ou d'une petite cuiller.

LA CASSOLETTE DE GAMBAS À L'ABRICOT-RÉGLISSE

Comptez par cassolette une gambas et un demi-abricot sec. Commencez par préparer les abricots : mettez-les dans une casserole avec un bâton de réglisse, couvrez-les d'eau et portez à ébullition. Retirez du feu et laissez infuser jusqu'à complet refroidissement. Egouttez les abricots, coupez-les en petits dés et faites-les confire doucement dans une casserole avec du miel et du jus de citron (comptez 50 g de miel et 10 cl de jus de citron pour 10 abricots).

Prenez des gambas ou grosses crevettes roses, fendez-les en deux et faites-les poêler au beurre, salez, poivrez et poudrez-les d'une pointe de cannelle. Déposez dans les cassolettes une cuillerée à café d'abricot et une gambas dessus (voir photo page ci-contre).

LA CASSOLETTE DE FILET DE ROUGET MARINÉ À L'HUILE D'OLIVE ET AUX AGRUMES

La veille du service, faites mariner des filets de rouget parés et désarêtés dans de l'huile avec un filet de jus de citron, du thym frais et du basilic, pendant toute la nuit.
Déposez dans chaque cassolette (en porcelaine à feu) un petit filet de rouget avec quelques gouttes de marinade, faites-les cuire dans le four à 150 °C pendant 5-8 minutes. Sortez-les et déposez dessus une feuille de basilic frais ainsi qu'un quartier d'orange pelé à vif.
(Voir photo ci-contre).

LE FRITTO CROUSTILLANT DE LANGOUSTINE AU BASILIC

Prenez des feuilles de brick doubles de 6 x 12 cm. Découpez-les en quatre. Comptez par personne un quart de feuille de brick, une queue de langoustine décortiquée à cru et une feuille de basilic.
Enveloppez les langoustines, recouvertes de feuilles de basilic, dans les portions de feuilles de brick. Plongez ces portions dans de l'huile de friture bien chaude et laissez-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.
Égouttez-les sur du papier absorbant et servez-les chauds.

RECETTES SUCRÉES

Les douceurs et gourmandises se composent d'un échantillonnage varié et coloré de différentes pièces de pâtisserie et de confiserie. Ce sont les macarons au chocolat, à la framboise, à la pistache ou à la vanille, puis les mini-tartelettes aux groseilles ou au citron, à l'abricot ou au chocolat, ainsi que les choux — praliné, kirsch ou Grand-Marnier — et les petits éclairs que l'on appelle « carolines ». Ce sont aussi des petites pièces de pâtisserie classique, comme l'Opéra, le Succès ou le Savarin, les petits fours glacés et les fruits déguisés, les chocolats et les petites timbales ou godets de glaces et de sorbets.

A cette gamme traditionnelle, s'ajoutent désormais des petites cassolettes dégustation, qui peuvent proposer par exemple de la crème brûlée ou une crème caramel. Dans cet esprit, voici deux nouveautés insolites et délicieuses.

LA FIGUE RÔTIE

Prenez une figue fraîche par petite cassolette. Fendez-la en quatre sans la séparer entièrement de manière à obtenir des gros pétales. Posez-les dans les cassolettes en les ouvrant légèrement et versez au centre une demi-cuillerée à café de miel et une pincée de romarin. Faites cuire dans le four à 160 °C pendant 10 à 15 minutes. A la sortie du four, versez sur chaque figue rôtie au miel une demi-cuillerée à café de crème fraîche épaisse (voir photo ci-dessous).

LA CRÈME BRÛLÉE AU PAIN D'ÉPICES

Réalisez une crème brûlée classique en mélangeant 120 g de sucre et 6 jaunes d'œufs, sur lesquels vous versez 40 cl de lait. Répartissez cette crème dans des petites cassolettes en porcelaine à feu, où vous ajouterez 4 tranches de pain d'épices émiettées grossièrement. Faites cuire ces cassolettes dans le four à 150 °C pendant 15 minutes.

Servez ces crèmes brûlées tièdes ou froides.

(Voir photo page ci-contre).

DES BOISSONS

Le terme de cocktail, s'il désigne naturellement une réception organisée pour fêter un événement mondain ou privé, où les invités restent habituellement debout pour boire du Champagne, des alcools ou des jus de fruits en grignotant des amuse-gueule et des petits fours, ce même mot définit également un mélange d'alcool et de différents éléments en proportions variables.
La gamme des saveurs et des couleurs permet de varier à l'infini les plaisirs de la dégustation (voir photo page ci-contre). En voici quatre à titre d'exemples.

LE DAÏQUIRI

Pour 8 verres environ. Mélangez dans un broc 40 cl de jus de citrons verts, 20 cl de sirop de canne et 80 cl de rhum blanc. Vous pouvez ajouter un citron vert coupé en très fines tranches. Mettez le broc dans le réfrigérateur pendant au moins 6 heures avant de servir.Servez à l'aide d'une louche, sans prendre de citron en tranche, dans des verres ballons d'une contenance de 20 cl environ, sur un glaçon ou sur de la glace pilée.
Ce punch assez acide se sert généralement en apéritif, mais il accompagne aussi très bien le boudin noir antillais ou les pruneaux au bacon.

L'ORGEAT NICE

Pour 2-3 verres : Mélangez dans un shaker 2,5 cl de sirop de menthe, 2,5 cl de sirop d'orgeat, 10 cl de jus de citron, 10 cl de sirop de canne, 20 cl de tequila et quelques cuillerées de glace pilée. (Attention : un shaker ne doit jamais être rempli à plus des deux tiers. Si vous préparez ce cocktail pour un plus grand nombre de personnes, procédez en plusieurs fois.) Secouez vivement, versez le mélange dans des verres hauts à pied, puis complétez en versant délicatement 20 cl de jus d'oranges, répartis entre les verres.

LE MARCELLO

Pour 2 verres : mélangez dans un shaker 10 cl de vodka, 5 cl de sirop de sucre de canne, 1 cl de curaçao bleu et 20 cl de jus de pamplemousse. Versez le mélange dans les verres, puis ajoutez délicatement 5 cl de jus d'orange dans chaque verre et servez. Tous les ingrédients doivent être très froids.

LE COMPROMIS

Pour 3 verres : Mélangez dans un shaker, avec de la glace pilée, 20 cl de jus de goyave, 20 cl de jus d'ananas, 2 cl de grenadine et 10 cl de Malibu. Servez bien froid dans des coupes.

LE COCKTAIL FRAÎCHEUR

Pour 8-10 verres environ : Mélangez dans un broc 30 cl de jus de framboises, 30 cl de jus de citrons, 30 cl de jus d'oranges, 30 cl de jus d'ananas et 30 cl de Cointreau. Mettez le broc dans le réfrigérateur pendant quelques heures, puis répartissez le cocktail avec une louche dans des coupes givrées.

LE KIR LENÔTRE

Pour 12 verres de 15 cl : 2 bouteilles de Champagne brut ou de vin blanc sec, crème de cassis à 16 ou 20 °C, eau-de-vie de framboise. Versez dans chaque verre une cuillerée et demie à café de crème de cassis et un trait d'eau-de-vie de framboise. Ceci peut être fait à l'avance.
Au moment de servir, versez environ 12 cl de Champagne (ou de vin blanc), rafraîchi à une température de 8 °C. Ce cocktail n'attend pas.
Si vous remplacez le Champagne ou le vin blanc sec par du vin rouge, ce cocktail prend alors le nom de « communard ».

ACCORDS PARFAITS DES VINS ET DES METS

plaisir, l'échange et la générosité font partie de la convivialité. La table est donc le lieu par excellence qui peut les réunir, en offrant des bons vins et des mets choisis pour faire honneur aux convives, faire plaisir aux amis ou partager un moment de bonheur en famille. L'art subtil d'accorder les vins et les mets, afin qu'aucun n'influe malheureusement sur l'autre, constitue l'un des fondements de la gastronomie. Lorsque le mariage est réussi, l'un et l'autre se mettent en valeur mutuellement, ils exhalent leurs qualités propres en conservant leur caractère et leur nature.
Un bon vin n'a de sens que s'il est accompagné d'un mets digne de lui. Un mets ne prend toute sa valeur que s'il est escorté d'un compagnon capable de le révéler. « Les vins français sont faits pour être bus avec de la nourriture », dit simplement l'œnologue Emile Peynaud. L'harmonie à table entre les vins et les mets demande du goût et de la précision, de la simplicité et parfois de l'audace.

LE VIN ET LA TABLE DE FÊTE

Tout repas de fête s'ordonne comme une symphonie qui doit être complète, où toutes les partitions sont jouées, celles des différents mets qui composent le menu, celles des vins choisis pour leur tenir compagnie. Qui dit fête dit plaisir partagé. Qui dit fête ne dit pas nécessairement grand cru de Bourgogne ou du Bordelais, grands seigneurs aussi inaccessibles que difficiles à « marier ». Les soit-disants « petits » terroirs, Bergerac blanc, Vouvray et Minervois rouge, ont parfaitement leur place sur une table éminence, en accord avec une cuisine inspirée des mêmes origines. Par ailleurs, il n'existe pas de vin idéal. Rarissimes sont les exemples où s'impose une bouteille de rêve, susceptible d'accompagner en toute facilité un menu dans son intégralité. Que faire quand on se trouve confronté à la problématique question du choix des vins pour une table de fête ? Il faut profiter de l'extrême variété des vins français, mais aussi des vins étrangers que l'on peut trouver en France, et faire des expériences, afin de pouvoir approcher de la vérité, celle qui naît simplement entre un mets et son compagnon.

Olivier Poussier, sommelier chez Lenôtre, possède la passion du vin et de son métier. Meilleur sommelier de France en 1990, meilleur sommelier du monde la même année pour les vins et spiritueux français, vice-champion du monde à Tokyo en 1995, il a exercé ses talents en France et en Grande-Bretagne, à La Tour d'Argent et au Connaught de Londres. Il nous livre ici ses conseils et ses choix, tant pour le service du vin que pour les accords qu'il privilégie et les vins qu'il aime. « Il existe en fait deux manières d'accorder les mets et les vins. Soit le contraste, soit l'harmonie, l'équilibre. A partir de là, tout est possible, même les choix les plus provocateurs, comme ce jour où, lors d'un dîner aux Thermes de Cluny pour 250 personnes, j'ai fait servir un Banyuls avec un canard Apicius (aux épices). En revanche, je privilégie souvent les accords régionaux, c'est-à-dire un plat et un vin de la même région. »

UN MENU AUTOUR D'UN SEUL VIN

Choisis par Olivier Poussier, voici deux vins « simples », bons représentants de leurs terroirs d'origine.
Quels sont les menus que l'on peut imaginer sur ces accords ?

Avec un Sancerre blanc du Val de Loire, vif et plein, frais et fruité :

Saumon mariné à l'aneth
Mignon de veau au gingembre
Sainte-Maure affiné ou Crottin de Chavignol
Salade d'agrumes

Avec un Mercurey rouge (photo ci-dessus), le plus connu des Bourgogne de la Côte chalonnaise, à base du seul pinot noir, un vin bouqueté et chaleureux :

Terrine de lapin
Turbot rôti au jus de viande
avec une fricassée forestière
Saint-Marcellin affiné
Poire pochée au vin de Bourgogne

DES ACCORDS DÉLICATS

En illustration de quelques accords délicats, Olivier Poussier a établi et commenté des correspondances plus recherchées.

Avec du caviar, l'accord caviar-vodka reste trop puissant pour un début de repas. La vodka peut être d'une certaine neutralité d'arôme, elle ne vient pas modifier les saveurs du caviar. L'alcool qu'elle possède dégraisse le gras du caviar. En revanche on peut lui associer des vins minéraux, de belle acidité, d'une grande longueur gustative, qui vont contraster sur le gras du caviar et chercher ses arômes iodés, par exemple un grand Riesling, un Savennières ou un Chablis, ou encore un Champagne vif et nerveux blanc de blanc.

Avec des asperges, nombreux sont ceux qui déconseillent le vin. Gaston Lenôtre, quant à lui, suggère néanmoins le Savennières. Olivier Poussier estime qu'il faut choisir un vin végétal, frais et fruité, qui va dominer le côté ferreux de l'asperge, mais surtout très sec.

Il existe plusieurs possibilités : les muscats d'Alsace ou du pays Catalan, en sec, les vins de Loire (cépage sauvignon), comme le Sancerre, le Pouilly-Fumé ou le Ménetou-Salon, ou encore d'autres vins de cette région, mais de cépage chenin (Vouvray sec, Montlouis ou Anjou blanc). Il faut éviter avec les asperges les vins « gras ».

Avec le foie gras, les accords possibles, dans l'absolu, sont multiples, mais le problème réside dans le crescendo des vins qui vont être présentés ensuite. Si l'on commence, en début de repas avec le foie gras, avec un vin trop riche en alcool et en sucre, la suite risque d'être délicate. C'est pourquoi il faut préférer aux vins liquoreux, très sucrés, des vins suaves, moelleux, dont la douceur est bien gérée. Par exemple un Riesling vendanges tardives, un Côteau-du-Layon ou un lurançon moelleux (voir photo page ci-contre), un Vouvray ou un Montlouis demi-sec.

Les huîtres peuvent être plus moins grasses. Avec des huîtres peu grasses, il faut mettre un vin sec, de moyenne puissance, frais et jeune, pas trop aromatique, dont l'acidité va combattre le côté iodé de l'huître. Pour cet accord de contraste, de persistance sur l'huître, le choix se portera sur un Muscadet, un Anjou blanc, un Pinot blanc d'Alsace ou un Picpoul-de-Pinet, vin blanc sec du Languedoc qui accompagne traditionnellement les huîtres de Bouzigues. Les huîtres plus goûteuses, plus grasses, plus laiteuses demandent en revanche un vin plus puissant, plus minéral, plus acide, comme le Savennières, un Riesling grand cru ou un Chablis.

Avec le saumon fumé, l'accord se fait avec un vin blanc sec, vif, qui contraste avec le gras du poisson, mais surtout très aromatique, pour accompagner l'aspert fumé du saumon. On peut dès lors choisir entre l'Entre-deux-Mers bordelais ou le Pouilly-Fumé, le Sancerre, le Quincy ou le Menetou-Salon, fierté du Berry viticole.

Avec une omelette aux truffes, il faut s'orienter vers un blanc évolué, avec une belle acidité et une légère oxydation qui se rapproche du côté « champignon terreux ». Ce type d'accord peut se trouver avec un Bourgogne blanc d'une dizaine d'années (Santenay, Puligny-Montrachet) ou, dans la vallée du Rhône, un Crozes-Hermitage ou un Saint-loseph, blancs tous les deux.

Avec une salade de haricots verts aux foies de volaille, il convient de prendre un vin simple d'expression, un vin de fruit, gourmand et désaltérant, facile et léger en alcool. Pour ce type d'accord « canaille », on a le choix entre les vins du Beaujolais, les vins de Loire (gamay ou cabernet franc), de Sancerre ou d'Alsace (pinot noir).

Avec une sole grillé, poisson d'une grande finesse, c'est un vin blanc et délicat qui s'impose. La peau grillée donnant un goût d'amande, on peut se diriger vers un Pouilly-Fuissé, un Aloxe-Corton ou un Santenay.

Avec les volailles et les viandes blanches en général, les accords sont nombreux, mais il faut choisir des vins pas trop généreux. C'est-à-dire des vins de demi-corps, dont le degré d'alcool est maîtrisé, avec une bouche élégante et harmonieuse : Bourgueil (de coteau) côté Loire, Volnay rouge ou Chambolle-Musigny en Bourgogne, Margaux ou Pessac-Léognan en Bordeaux.

Avec un gigot d'agneau, c'est l'accord régional qui va dicter le choix. Avec un agneau de pré-salé normand ou breton, un Chinon. Avec un agneau des Alpilles, un Côteau-d'Aix, avec un agneau de Pauillac, un grand vin de Pauillac ou de Saint-]ulien.

Avec une terrine de lièvre, le vin doit apporter une fraîcheur désaltérante : prenez un vin rouge pas trop vieux, semi-évolué, au goût de fruit. Ce sera volontiers un vin du Sud ou de la Vallée du Rhône, Cornas, Crozes-Hermitage, Châteauneuf-du-Pape, Gigondas ou, dans le Sud-Ouest, un Madiran.

Avec un koulibiac de saumon, l'accord n'est pas compliqué : le vin doit être solidement charpenté, un peu gras, sur un bon support acide. On a le choix entre un Meursault, un Pinot gris alsacien ou un Côteau-du-Languedoc blanc.

Avec le gibier, selon qu'il est de poil ou de plume, la marge de manœuvre est aussi vaste que la palette des mets proposés. Voici deux exemples très différents. Avec des noisettes de chevreuil et une fricassée de champignons, prenez un vin généreux, puissant mais maîtrisé, pas trop vieux : Pommard, Bandol rouge, Côte-Rôtie ou Hermitage rouge. Avec un canard sauvage, choisissez un vin soutenu, Pauillac ou Saint-Estèphe, ou encore un bon Corbières, un Faugères du Languedoc ou un Vosne-Romanée de Bourgogne.

Avec les plats épicés en général, au curry, au safran, il est toujours conseillé de choisir des vins blancs

aromatiques, où la persistance joue un rôle majeur. Ce sera le cas avec le Savennières ou le Gewurztraminer, qui sont capables de « tenir jusqu'au bout ».

Au FIL DU MENU

Si le but est de mettre en accord les boissons et les mets de telle manière que leurs saveurs réciproques se complètent et se rehaussent mutuellement, il faut savoir que les vins choisis pour accompagner un repas doivent être présentés dans un ordre ascendant. Il existe en la matière un principe simple d'entrée en scène, dans la mesure où un vin ne doit jamais faire regretter celui qui a été servi avant lui, ni bien sûr émousser les papilles pour celui qui vient. D'une manière simple, cela veut dire par exemple que le blanc précède le rouge et que le frais vient avant le chambré. En respectant les règles suivantes, on ne commettra jamais d'impair : un vin simple avant un vin prestigieux, un vin jeune avant un vin vieux, un vin moins corsé avant un plus corsé, un vin blanc sec avant un vin liquoreux, et avant un vin rouge, mais un vin rouge avant un vin liquoreux.

Quel que soit le vin choisi, sachez également qu'un vin blanc « allège » et qu'un vin rouge « étoffe », tandis que le vin rosé est plutôt une solution d'été (ou de bon conseil avec la cuisine asiatique). Par conséquent : à plat fin et délicat, vin de même, plus ou moins sec et fruité ; à plat relevé et corsé, épicé ou de caractère marqué, vin rouge de

grande sève ; à plat de saveur moyenne, vin léger, rouge ou rosé selon la nature du mets, l'humeur et la saison. En bref, à mets raffiné, vin de race. A plat simple, vin modeste.

Partant de ces règles de base, on peut par exemple recommander des accords qui ne seront jamais fautifs. Les vins rouges légers ainsi que les vins rosés accompagnent les plats légers, la charcuterie, les sandwiches, les viandes rouges grillées, les viandes blanches et les volailles rôties ou pochées, les légumes verts et la ratatouille, les terrines de légumes et les paniers de crudités. Les vins rouges corsés, charpentés et généreux, accompagnent les viandes rouges telles que le boeuf ou le gigot, ainsi que les viandes cuisinées en sauce, la dinde et les terrines de gibier, les champignons et les gratins. Les vins blancs secs, fruités et parfumés, accompagnent les fruits de mer, le caviar et le saumon fumé, les crustacés et les poissons servis froids, les poissons grillés, le jambon, le boudin, le chou-fleur et les épinards. Les vins blancs moelleux et liquoreux sont traditionnels avec le foie gras, le roquefort et certains desserts.

LE DÉLICAT « PROBLÈME » DU FROMAGE

Entre le vin et le fromage, il s'agit, comme le dit Olivier Poussier, d'un « accord de satisfaction ». Il est rarement précis, mais permet d'exquises rencontres. Goûter un vin avec du pain et du fromage, trois aliments qui jouent sur la fermentation, c'est jouer sur des combinaisons multiples et changeantes. Il existe des accords faciles et évidents, comme celui du crottin de Chavignol avec le Sancerre (voir photo page ci-contre). Il en est d'autres plus hardis, bien qu'obéissant à la loi du terroir, comme le chaource avec le Champagne (qui escorte joliment d'autres fromages triple-crème) ou le marc de Bourgogne avec l'époisses. En règle générale néanmoins, les pâtes pressées (cantal, saint-nectaire) vont bien avec les vins rouges. Mais la convention du vin rouge avec le fromage supporte d'innombrables exceptions, à commencer par la superbe alliance des pâtes cuites (comté, fribourg, beaufort) avec les grands vins blancs du (ura. Au chapitre du vin rouge, il est toujours recommandé d'éviter de servir avec un fromage, quel qu'il soit, le plus « grand » ou le plus « vieux » de votre cave. En revanche, un vin jeune, même s'il est puissant, fournira tout son fruit pour désaltérer le convive, tandis que ses tanins seront « pompés » par le gras du fromage.

C'est souvent l'opposition entre l'acide et le sucré qui finit par composer un ensemble satisfaisant. Pour en revenir aux fromages de chèvre, tout dépend s'il s'agit d'un chèvre frais, un peu acide, en bel accord avec un vin blanc sec, ou d'un chèvre plus affiné, plus salé, moins tendre, en meilleure compagnie avec un vin plus doux. Et ce n'est pas un hasard si le fromage des Pyrénées au lait de brebis, à la saveur bien affirmée, est traditionnellement servi dans la cuisine basque avec de la confiture. Dès lors, pourquoi ne pas oser un Xérès avec de la tomme de brebis ?

Avec les fromages normands à pâte molle et croûte fleurie, camembert en tête, le cidre forme un très heureux mariage. Mais si le vin a votre préférence, il vaut mieux éviter le cliché camembert-Beaujolais et proposer un Chinon ou un Bourgueil.

ACCORD MAIEUR EN FIN DE REPAS

Finir en beauté, tel est le but recherché. L'accord des mets et des vins souvent se contente de chercher à établir les meilleures correspondances entre le salé et tel ou tel vin, à l'aide d'une solution de facilité, en servant, avec le dessert, une fois sur deux du champagne. Or le champagne, s'il est parfait, en apéritif, n'est pas une solution passe-partout, comme le souligne Gaston Lenôtre lui-même : « Merveilleux vin de fête, le champagne est ainsi souvent proposé avec des pâtisseries, alors que le sucre de ces dernières entre irrémédiablement en conflit avec son acidité, du moins lorsqu'il est brut. » Et d'ajouter : « Au cours de dégustations, j'ai eu l'occasion d'essayer de nombreux vins, tant avec des desserts aux fruits qu'avec des pâtisseries à la crème ou des gâteaux au chocolat, et cette expérience m'a révélé de belles alliances. » A ses yeux, les grands vins blancs doux sont « incomparables avec les desserts à la

crème, aux amandes ou aux fruits, en particulier les Sauternes du Bordelais et les Quarts-de-Chaume et Bonnezeaux de la Loire. Un pithiviers accompagné d'un vieux Bonnezeaux, c'est le paradis. Les vins doux naturels comme le Banyuls accompagnent très bien le chocolat. Mais aucune règle n'est immuable... » Il recommande en particulier les délicats vins de Moselle avec les desserts **à** la crème et les « étonnants vins jaunes du Jura, au goût de noix, précisément avec les tartes aux noix ».

Chez Lenôtre, où la pâtisserie et les entremets jouent les tout premiers rôles, le choix des vins correspond **à** une véritable quête du bon goût. Un grand et bel accord en fin de repas constitue souvent une forme de défi, mais c'est aussi une intense satisfaction que de pouvoir clore un repas haut et fort par un magnifique dessert mis en valeur par un vin bien choisi. Olivier Poussier, le sommelier de la maison, s'est attaché tout particulièrement **à** établir ces alliances de rêve.

Avec des desserts au chocolat ou aux fruits secs, au praliné ou au café, comme l'Opéra, le Concerto, le Succès ou la Tarte aux noix, ce sont les vins doux naturels qui s'imposent pour créer une harmonie de saveurs **à** la hauteur des arômes et des parfums : Maury ou Rivesaltes, Banyuls ou Rasteau, notamment la famille des « rancio » dont le velouté particulier et la complexité épicée sont dus **à** un vieillissement de plusieurs années.

Avec des desserts aux fruits rouges, Tarte aux fraises ou Schuss aux fruits, il faut chercher l'harmonie avec des vins rouges doux naturels de type vintage, Rasteau, Maury ou Banyuls, ou bien un vin rouge méthode champenoise d'appellation Touraine, un vin rouge effervescent comme le Chinon tendre et souple, ou le délicat Bourgueil aux arômes de framboise (voir photo page ci-contre).

Avec des desserts aux pêches, prunes ou abricots, ces fruits jaunes demandent des mariages plus ensoleillés, plus méridionaux, que l'on ira chercher avec des muscats, soit dans le sud de la France avec celui de Beaumes-de-Venise, soit en Italie.

Avec des desserts où dominent la poire ou la pomme, les deux fameuses appellations des Coteaux-du-Layon que sont le Quarts-de-Chaume et le Bonnezeaux donnent des résultats éblouissants : tendres et vigoureux, ils développent des arômes de coing, de miel d'acacia, de pomme reinette et de rhubarbe, tandis que l'acidité du cépage chenin blanc évite au vin toute mollesse et lui donne une longévité hors du commun.

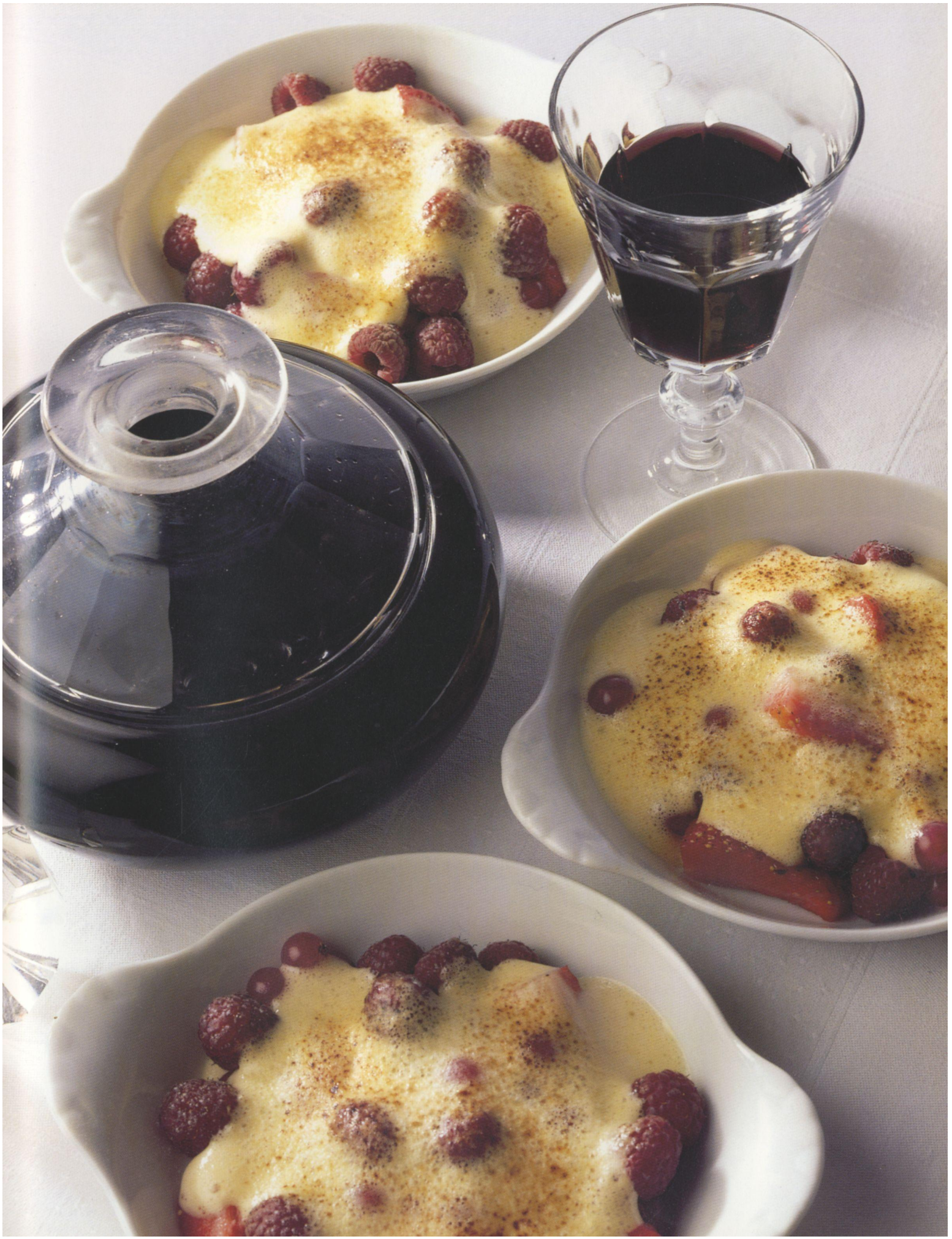
Avec des desserts aux fruits exotiques (mangue **et** fruit de la Passion notamment), ainsi que les desserts aux agrumes en général, le lurançon doux crée une alliance particulièrement intéressante, grâce aux arômes d'ananas et de pamplemousse qu'il développe avec **l**'âge.

Avec **les** sorbets, les glaces et les entremets glacés, il faut faire très attention aux chocs thermiques qui risquent d'anesthésier les papilles **et** de dénaturer la dégustation d**'un** vin. Dans ce cas, **la** meilleure solution consiste **à** proposer une liqueur ou une eau-de-vie dont le parfum est en accord avec celui du dessert.

CHAMPAGNE ET PORTO

Le **Champagne,** vin des fêtes par excellence, possède naturellement beaucoup de finesse et de subtilité. Il est **à** servir essentiellement en début de repas, lorsque la bouche est vierge de toute saveur. En effet le **Champagne** éveille les papilles gustatives et met en appétit. A condition de choisir un « bon » **Champagne,** car la bouche encore fraîche peut d'autant mieux apprécier la subtilité d'un breuvage plein de charme. Or il faut savoir que les crus champenois obéissent **à** une hiérarchie, en fonction d'une échelle qui détermine la qualité et **le** prix des raisins : les meilleures marques sont celles qui peuvent s'approvisionner dans les terroirs les mieux notés (Ay, Le Mesnil, Oger, Sillery, Bouzy notamment). C'est l'origine des crus qui détermine pour une bonne part la qualité et **la** notoriété d'une marque : Bollinger, Roederer, Krug, Deutz, Lanson, Mumm, Laurent Perrier, entre autres...

Le porto, bien souvent, n'a pas de vocation apéritive car il est trop riche en sucre résiduel. (Pour un apéritif, choisissez un porto blanc, pas trop sucré,



assez léger.) En revanche, il peut se marier parfaitement avec certains fromages ou certains desserts. Un « vintage port » sera très bien avec une fourme d'Ambert à pâte persillée, un « tawny port » fera belle escorte à un gâteau au chocolat et un « late bottle vintage » conclura un repas en beauté avec un dessert aux fruits rouges.

LE SERVICE DU VIN

Plus le vin est âgé, plus il exige de soin, mais les vins de moindre ambition méritent eux aussi des égards. Les amoureux du vin préféreront toujours, pour le déguster, un verre à pied de forme tulipe, évasé dans le bas pour que le vin s'épanouisse et légèrement resserré dans le haut pour retenir les arômes. Il existe certes, comme pour les bouteilles, des formes de verres différentes selon les régions : s'y conformer n'est jamais une faute. Mais on peut aussi se contenter du verre dit « universel » (de style verre à dégustation, sur pied), ou des deux types les plus usités, le verre à bordeaux et le verre à bourgogne. Mais quel que soit le type choisi, il convient de le remplir modérément, entre le tiers et la moitié. « A propos de verre, de vin et de dégustation, raconte Olivier Poussier, il faut parfois faire montre d'une grande humilité. Lors d'un championnat du monde des sommeliers à Tokyo, un grand verrier a servi le même vin dans des verres différents (dont un sans pied). Et tout le monde - il s'agissait de connaisseurs, de professionnels - s'est trompé, en précisant qu'il s'agissait à chaque fois d'un vin différent ! »

Servi trop chaud ou trop froid, le meilleur des vins se voit assassiné. De même qu'une viande trop cuite, bouillie ou carbonisée est immangeable, un vin qui n'est pas proposé à la bonne température est détruit. Il faut donc être très vigilant et surtout tenir compte de trois facteurs essentiels : la nature du vin lui-même, le rapport qui se crée avec le plat qu'il accompagne et enfin la saison. « Il s'agit essentiellement, rappelle Olivier Poussier, du bon équilibre à trouver. Un vin acide servi trop froid sera perçu comme encore plus acide, alors qu'un vin riche en alcool servi un peu frais pourra exprimer sa part d'acidité. En outre, la perception change selon que le repas est servi en été sur une terrasse ensoleillée ou en hiver, avec une cuisine mijotée en sauce. Aujourd'hui, malheureusement, on a tendance à servir les blancs trop froids et les rouges trop chauds. Or toute la subtilité consiste à trouver le juste degré de dégustation, celui qui ne va ni modifier les arômes du vin, ni bousculer sa structure. »

Les vins blancs secs et le Champagne (voir photo page ci-contre) doivent être servis frais, mais surtout pas trop froids, entre 9 et 12 °C. Il s'agit, pour des vins déjà septentrionaux dans leur expression (Champagne, Bourgogne, Loire, Chablis), de mettre en valeur le minimum de gras qu'ils possèdent, en laissant leur acidité naturelle s'exprimer sans la durcir par un excès de froid. En ce qui concerne les vins rouges, le paramètre est plus vaste et va de 15 à 19 °C, selon l'origine : 15 à 17 °C pour les vins de Bourgogne, de Loire, de la Vallée du Rhône et du Sud-Ouest, 16 à 19 °C pour les Bordeaux. D'un côté la fraîcheur modère la puissance et la générosité d'un rouge, le rend plus aimable, tout en renforçant son intensité fruitée. S'il est servi trop chaud, un vin rouge aura tendance à paraître trop tannique, l'alcool prédomine et le vin devient lourd, déséquilibré. Les vins moelleux auront tout avantage à être servis entre 8 et 10 °C : attention à ne pas les servir trop froids, car le froid fait ressortir le sucre.

Quelle que soit la bouteille (ou la carafe), le meilleur moyen pour la rafraîchir consiste à la plonger dans un seau rempli d'eau bien froide, qui constitue un excellent vecteur de la fraîcheur.

Vin presque mythique, chargé de toute une symbolique, associé depuis des siècles à la convivialité et au luxe, au bonheur et à l'hommage, le Champagne appartient aujourd'hui à la culture universelle. Il *scintille et doit étinceler pour rehausser toutes les sensations gustatives. Quand le bouchon jaillit du goulot et qu'une volute de buée s'élève, c'est l'annonce d'un vrai moment de plaisir. Puis le vin pétille délicatement en bouche. Que la fête commence...*

Qui n'a jamais rêvé de découvrir le savoir-faire de Lenôtre
pour réussir desserts et chocolats, pâtisseries et confiseries,
mais aussi pains et plats cuisinés, gages d'un dîner
ou d'une réception parfaitement réussis ?
Précision des tours de main et choix des produits,
mise au point parfaite des recettes, c'est un art de recevoir
contemporain qui est ici rendu accessible
aux amateurs et aux gourmets.
Tartes, vacherins, galette des rois, terrines, petits pâtés,
bonbons, friandises et petits biscuits :
des cadeaux « faits maison », mais aussi truffes, ganaches,
et autres bonbons de chocolat, en passant
par les pains de mie, cakes et pains d'épice...
jusqu'à une fête gastronomique sous les frondaisons
du Pré Catelan, Lenôtre vous invite à la dégustation,
vous guide dans l'art de recevoir et de marier les vins
et les plats. A consommer sans modération,
à suivre sans hésitation.

FT2545-V-00
9 782082 025454